



Canelli (AT)
14053 - Via G.B. Giuliani, 56

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

CONTRATTO
1867

VERMOUTH ROSSO

MORBIDO, SFACCETTATO, PULITO

Nel 1920 Contratto comincia la produzione di Vermouth e Liquori. Le tecniche di lavorazione e le ricette di allora sono rimaste pressappoco inalterate, cosicché ancora oggi si possano apprezzare i sapori di allora.

INGREDIENTI

Vino bianco Cortese, alcool, acqua, zucchero, estratti di 31 aromi derivati da erbe naturali, spezie, radici e semi (di cui 8 segreti), estratto di caramello naturale che dona il tipico colore rosso scuro.

AROMI

Coriandolo, alloro, camomilla, cannella, zenzero, angelica, chiodi di garofano, noce moscata, arancia amara, genziana, ortica, arancia dolce, carrube, ginepro, rabarbaro, ibisco, salvia, china rossa, limone, sambuco, bergamotto, liquirizia, sandalo.

METODO DI PRODUZIONE

Frantumazione fine delle botaniche attraverso mulino a martelli. Estrazione a freddo tramite soluzione idroalcolica che irriga per circa 20 giorni le polveri delle botaniche, in modo da estrarre tutte le sostanze aromatiche. Miscelazione dell'estratto con vino, alcool e zucchero, e conseguente refrigerazione e filtrazione per rimuovere tutte le rimanenze solide. Affinamento in vasche d'acciaio per circa 40 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

COCKTAIL CONSIGLIATO

30 ml Contratto Vermouth Rosso, 30 ml Contratto Bitter, soda o seltz.

Servire con ghiaccio in un tumbler basso, colmare con soda e seltz. Decorare con 1 fetta d'arancia.

