



Cuchè

Vermouth Rosso

Uno dei vini aromatizzati più tipici e prestigiosi italiani, nato in Piemonte. Caratterizzato da una selezione di erbe e spezie aromatiche sapientemente dosate, il Vermouth Rosso offre un profilo aromatico complesso e ricco di sensazioni.



Gradazione alcolica

16%

Zucchero

16% p/v

Ingredienti

Sanromè Terre Alfieri DOCG Arneis (75%), caramello, alcol, estratti di erbe aromatiche e spezie

Erbe

Assenzio (Romano e Gentile)
Giaggiolo
Coriandolo
Camomilla
Genziana
Liquirizia
Salvia Sclarea
Rabarbaro
Sambuco
Timo
Origano
Centaurea minore
Legno di Quassio

Spezie

Cannella
Zenzero
Noce Moscata
Fava Tonka
Chiodi di Garofano
Arancio (Dolce e Amaro Verde)
Bergamotto

Contenuto

75 cl

Il Nome

Cuchè si riferisce alla fonte del **Cucheiriolo**, che da tempo immemore disseta le altrimenti aride colline circostanti

Caratteristiche Sensoriali

Colore: rosso intenso con riflessi caldi

Aromi: erbe officinali, agrumi e spezie, con note amaricanti sul finale

Gusto: rotondo, aromatico e persistente, con piacevoli sensazioni amaricanti

Serving temperature: 18/20°C

Food matching: roasts, game meat and mature cheeses

Temperatura di Servizio

12-14 gradi

Uso e abbinamenti

- Ideale come aperitivo servito freddo, liscio o con ghiaccio o acqua e scorza di limone o d'arancia.

- Perfetto come ingrediente base per cocktail classici o moderni.

- In cucina, ottimo per:

- Marinare carni bianche o rosse
- Sfumare piatti a base di carne e pesce
- Insaporire dolci e prodotti da forno

Preparazione

-Selezione e dosatura delle erbe aromatiche e le spezie

-Estrazione a freddo in soluzioni idroalcoliche variabili tra 40 e 60 %

-Unione degli estratti e zucchero caramellato all'Arneis



CASCINA VÈNGORE SRL SOCIETÀ AGRICOLA

via Mattutina 6, frazione San Matteo - 14010 Cisterna d'Asti (At) Italia

tel. +39 0141 979258 - info@cascinavengore.it - pec: info@pec.cascinavengore.it

P.I./C.F. 03432250045 Rea AT-124088 SDI: RR66BDG

www.cascinavengore.it

