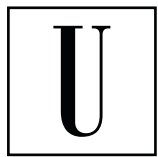


VERMOUTH BONMÈ

IT

Cascine Drago



na chicca per gli appassionati dei vini dolci e aromatizzati: dalla ricetta di famiglia è il Vermouth nella sua formulazione originaria 100% a base di mosto di uva moscato. Sorprendente negli abbinamenti.

VITIGNO

Pinot Nero 90% and Nebbiolo 10%

NOTE DEGUSTATIVE

Ideale come aperitivo ed a fine pasto con la pasticceria secca ed i dolci a base di cioccolato amaro, è sorprendentemente piacevole con i formaggi forti e piccanti (tipo gorgonzola naturale) o insaporiti con erbe e spezie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

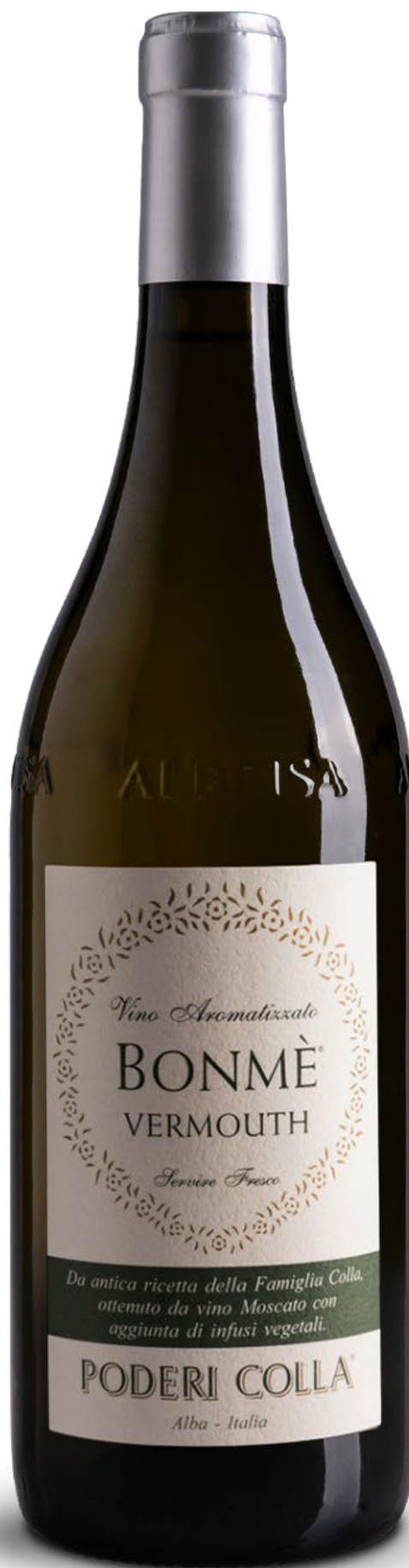
Servire fresco a 7/8° C.

CANTINA

L'uva moscato viene torchiata subito dopo la raccolta e nel mosto ottenuto viene aggiunto dell'Alcol Buongusto purissimo per prevenire l'inizio della fermentazione alcolica. In tal modo è lo zucchero naturale dell'uva a rendere dolce il Bonmè conservandone la straordinaria carica aromatica. Le erbe e le componenti vegetali (scorza, semi, radici, infiorescenze), che servono per la concia da aggiungere al Moscato, vengono messe separatamente in infusione in alcool per una/due settimane: i circa dodici estratti che si ottengono vengono provati in varie combinazioni fino a trovare le dosi ed il giusto equilibrio che garantiscano il risultato ottimale. Si lascia riposare ed amalgamare per alcuni mesi prima di passarlo in bottiglia.

TENORE IN ALCOL

14,5%



PODERI COLLA

Cascine Drago
Alba (CN)

Dardi le Rose
Monforte d'Alba

Tenuta Roncaglia
Barbaresco (CN)

Bricco Bompè
Alba (CN)

VERMOUTH BONMÈ

EN

Cascine Drago



treat for fans of sweet and flavoured wines: from the family recipe is Vermouth in its original formulation made from 100% muscat grape must. Surprising pairings.

GRAPE VARIETY

Pinot Nero 90% and Nebbiolo 10%

TASTING NOTES

Perfect as an aperitif and at the end of a meal with dry pastries and bitter chocolate desserts, it is surprisingly pleasant with strong, spicy cheeses (such as natural Gorgonzola) or cheeses seasoned with herbs and spices.

SERVING TEMPERATURE

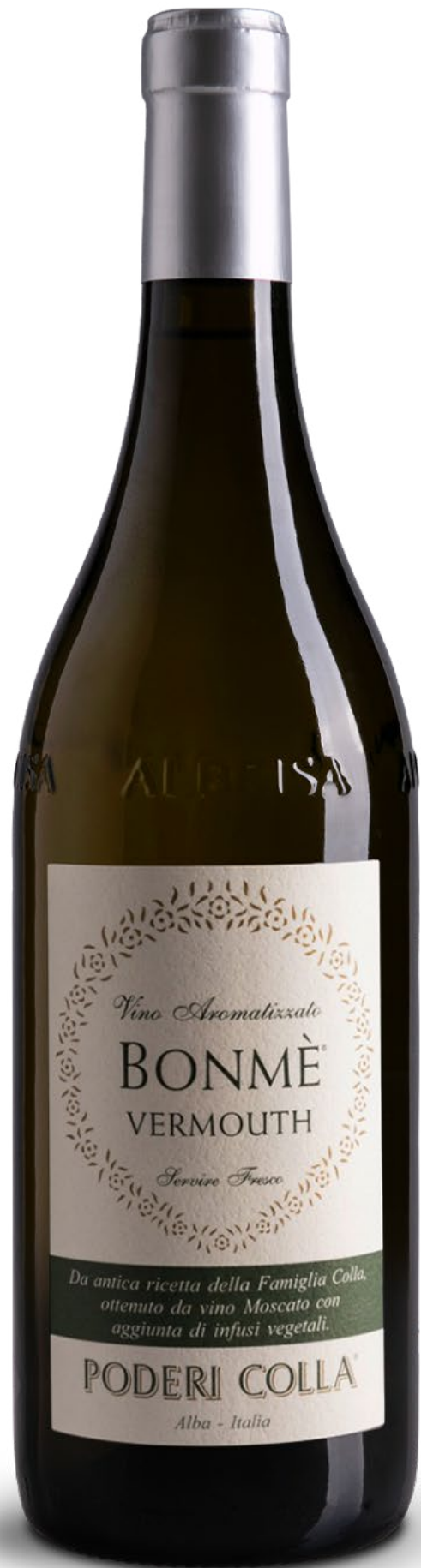
To be served at 7/8° C.

CELLAR

The Muscat grapes are pressed immediately after the harvest and pure Buongusto alcohol is added to the must to prevent the start of alcoholic fermentation. This way, it is the grape's natural sugar that makes Bonmé sweet while retaining its extraordinary aromatic charge. The herbs and vegetable components (zest, seeds, roots, inflorescences), which are used for the seasoning to add to the Muscat, are infused separately in alcohol for one to two weeks: the approximately twelve extracts obtained are tried out in various combinations until the right doses and balance are found to guarantee the best result. It is left to rest and blend for a few months before bottling.

ALCOHOL VOLUME

14,5%



PODERI COLLA

Cascine Drago
Alba (CN)

Dardi le Rose
Monforte d'Alba

Tenuta Roncaglia
Barbaresco (CN)

Bricco Bompè
Alba (CN)