

Nom	Vermouth Rosso
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Naturale
Style de vin	moyennement rond, puissant, doux, délicieusement fruité, très épicé, belle minéralité, acidité subtile
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	18,00% vol
Description	L'idée de Simone Sabaini - fondateur de Sabadi - en collaboration avec Giusto Occhipinti - partenaire fondateur de l'Azienda Agricola COS - a donné naissance à l'Azienda Agricola Naturale. Leurs flacons sont produits à partir de raisins biologiques, vinifiés naturellement, avec une fermentation pelliculaire spontanée et des levures indigènes. Les vins naturels obtenus sont ensuite aromatisés avec des plantes organiques et naturelles. Ils proposent un Vermouth Naturale Rosso biologique à base de Nero d'avola, un Vermouth Naturale Orange biologique à base de Moscato Passito et enfin un Bitter Naturale biologique à partir de Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola et Frappato). Le premier Vermouth rouge naturel élaboré à partir de raisins biologiques vinifiés selon des méthodes naturelles, une fermentation spontanée sur les peaux et des levures indigènes. Un Vermouth sicilien, avec des notes aromatiques d'herbes sauvages de la région de Raguse et d'écorces d'agrumes siciliens.
Servir sur	apéritif, vins 'd'après-repas'
Origine	Sud-Est de la Sicile - Terre de nature calcaire et siliceuse, entrecoupée de couches d'argile fraîche et compacte et de tufs calcaires.
Viticulture	Biologique
Vinification	Pressurage manuel quotidien et remontage, fermentation spontanée avec des levures indigènes. Aromatisation avec des plantes organiques et naturelles, ajout d'alcool et de sucre.

