



TREVISAN

IL PAPACELLO

VERMOUTH ROSSO

VINO AROMATIZZATO

Il pittore Tommaso d'Arcangelo Bernabei, detto "Il Papacello", nacque a Cortona nel 1505. Tra le numerose opere a noi piace ricordare la "Madonna col Bambino e Santi" (1527 ca.), affresco conservato all'interno dell'Abbazia di Farneta nei pressi del nostro vigneto. Questo Vermouth è prodotto con il vino ottenuto delle nostre uve.

 Syrah

 Aromi e frutta: arance amare, ciliegie selvatiche, fiori di sambuco e cardamomo.

 750 ml

 18% Vol

Il Vermouth si beve come aperitivo, da solo o mixato nei cocktails, ma anche piacevolissimo a fine pasto.

Come aperitivo va servito sempre freddo, ad una temperatura di 12°C. Ottimo liscio con un cubetto di ghiaccio, una fetta di arancia e una buccia di limone, da spremere sul vino e da lasciare in immersione.



PREPARAZIONE
COCKTAIL NEGRONI

1/3 (3 cl) di gin
1/3 (3 cl) di bitter
1/3 (3 cl) di vermouth rosso
fetta d'arancia

