



SIBONA

Antica Distilleria

VERMOUTH

CIVICO 10 VERMOUTH DI TORINO

CIVICO 10 VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE
HERGESTELLT AUS **NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**

Civico 10 bezieht sich auf die Hausnummer Via Roma 10 in der Gemeinde Piobesi d'Alba: An dieser Adresse befand sich der ursprüngliche historische Sitz der Distilleria Sibona. Und hier wurde mit Passion und Meisterschaft das Originalrezept für diesen Wermut erarbeitet. In jüngerer Zeit wurde es weiter vervollkommen und erweitert, wobei als Wein ausschließlich Nebbiolo d'Alba DOC verwendet wird. Zu den Kräutern und Gewürzpflanzen gehören Artemisia piemontese (Piemont-Beifuß), süße und Bitterorange, Vanille und Enzian. Hervorragend auf Eis, als Aperitif und Grundzutut für die Kreation von Cocktails.

REGION: Piemont

REZEPT: Grundlage ist der Wein Nebbiolo d'Alba DOC mit langsamer Infusion von ausgewählten Kräutern und Gewürzpflanzen (22 verschiedene botanische Arten, zum Teil aus dem Piemont) nach einem originalen Geheimrezept von Sibona.

AUSBAU: In Edelstahlbehältern

ALKOHOLGEHALT: 18 % vol.

FLASCHE: Besondere, elegante Flasche aus dunklem Glas von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich.

FÜLLMENGE: 75 cl.

Geschmackliche Eigenschaften

FARBE: Kräftig rot.

DUFT: Erlesen und umfassend mit intensiven Zitrus-, Blumen- und Gewürznoten, unter denen das Beifuß-Aroma besonders auffällt.

GESCHMACK: Reichhaltig, samtig, harmonisch, leichte Tannine. Weiche Noten von roten Früchten und Bitterorange. Anhaltender, angenehm lieblicher Nachgeschmack.

SERVIERTEMPERATUR: Ca. 8° C

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Perfekt pur, hervorragend auf Eis. Ideal als Aperitif. Wichtige Zutat für die Kreation von Cocktails wie zum Beispiel die renommierten Americano und Negroni.

