

“Un vermouth chinato elaborato da Oscar Quagliarini in collaborazione con Italiana Liquori”

Suolo : Argilla, calcare

Età delle vigne : 30 anni

Vitigno : Montepulciano

Gestione della vigna : Agricoltura Biologica

Potatura : Guyot in conversione per ridurre carico produttivo

Vendemmia : Manuale



Siamo partiti da un tonneaux di Sor Guido, ovvero montepulciano, affinato per due anni. Nel laboratorio di Oscar Quagliarini abbiamo pensato agli elementi e lui ha assemblato la ricetta. Rafano, assenzio e china.

Ci piace nelle sere d'autunno, per scaldare l'intorno. Lo consigliamo puro, senza aggiunta di arancia ghiaccio o miscelazione, puro.

Non ha subito procedimenti di filtrazione perciò presenta deposito.

'12 '22 nasce per celebrare questo primo segmento di attività di Montecorneo570. Una bottiglia celebrativa per queste prime annate, per ogni traguardo raggiunto, per tutti i piccoli grandi imprevisti e per motivarci a continuare.

L'etichetta raffigura il logo con cui siamo partiti ed è stata elaborata dal nostro riferimento grafico : Studio Marini.

montecorneo

570