



ITA

MIXTUM

MIXTUM VERMOUTH ROSSO

DAL GRANDE FASCINO TERRITORIALE

Mixtum si propone come il primo Vermouth mantovano. L'idea di Fabio Zappellini nasce attraverso lo studio dell'origine della vitivinicoltura nel mantovano e dalla passione per la storia del territorio. Il lavoro in vigna, l'osservazione della convivenza del vigneto con erbe che spontaneamente crescono tra i filari di vite, il pensiero alle spezie che quotidianamente vengono utilizzate per comporre ricette di prodotti tipici mantovani e che al tempo venivano coltivate dai monaci benedettini per insaporire le pietanze, hanno spinto il produttore a sperimentare la macerazione e l'infusione di tutto questo partendo dal vitigno mantovano per eccellenza il lambrusco Grappello Ruberti.

COMPOSIZIONE: Grappello Ruberti, alcool, zucchero, spezie ed erbe officinali.

Note di degustazione:

COLORE: rosso rubino intenso con note ambrate conferite dalle spezie.

OLFATTO: al naso emergono sentori di frutta, fiori gialli, sfumature erbacee, sensazioni evidentemente speziate di noce moscata e chiodi di garofano ecc.

GUSTO: la sensazione gustativa denota subito una certa vinosità conferita dalla base vino, una piacevole sensazione acidula per poi evolvere nella armonica tannicità data da radici e cortecce utilizzate.

SENSAZIONE RETROLFATTIVA: in ultimo avvertiamo una piacevole sensazione retrolfattiva — come risultato dell'abbinamento vino-spezie — al calore del palato. L'assaggiatore può assaporare ogni singola fragranza o avvertire il profumo creato dal connubio delle 21 spezie ed erbe officinali incorporate nel Grappello Ruberti La Fiuma.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: sbrisolona mantovana, pasticceria secca, panettone, dolci lievitati, cioccolato.

MIXOLOGY: dato il suo straordinario equilibrio il prodotto presenta una grande versatilità ed è indicato in cocktail classici quali Americano e Negroni.

APERITIVO: si può assaporare on the rocks col classico cubetto di ghiaccio, oppure se inserito in un metodo classico potrebbe riproporre il classico aperitivo "macchiato" in mantovano detto "macià".



AZ. AGR. LA FIUMA DI PEDRAZZOLI VALENTINA

Strada Campasso 22/c

46027 Portiolo di San Benedetto Po, Mantova, Italia

P. IVA 01912670203 C.F. PDRVNT84B41L020M

tel. +39 347 5615562 | fzappellini@gmail.com

www.lafiuma.it |  lafiuma |  lafiuma_wines