

ARTEMIA

IL PRODOTTO

Artemia è il vino aromatizzato che non scende a compromessi. È creato dall'unione di uva lambrusco,



estratti di erbe officinali e miele d'acacia, senza l'uso di zuccheri industriali. Tutti ingredienti naturali che sposandosi tra loro, creano una profondità aromatica unica e riconoscibile. La scelta di un pro-

cesso produttivo diviso in piccoli lotti contribuisce a preservare la bontà e la qualità della materia prima.

ALCUNE NOTE

Persistenza aromatica intensa, complessa ed armoniosa. Il sipario si apre con sentori di pepe camerunense e genziana, che ne esaltano il carattere pungente. Entrano poi in scena sapori di frutti rossi maturi e aromi floreali, seguiti da



note legnose, speziate e resinose come quelle dell'incenso. Sul finale si apprezza un sentore più amari-cante e i protagonisti diventano la china e l'assenzio. La sua completezza è data dal miele naturale di acacia, che dona la giusta viscosità ad ogni sorso, senza eclissare gli altri ingredienti.



DEGUSTAZIONE

Da bere liscio, freddo o a temperatura ambiente insieme al ghiaccio, accompagnato da una scorza d'aranciadi Sicilia.

In mixology, esalta l'Americano sia nell'estetica che nel gusto.

SPECIFICHE

Gradazione alcolica: 18% vol. - Formato: 50 cl
Da conservare preferibilmente in frigo una volta aperto.