

# DIBALDO

## 721 VERMOUTH ROSSO

**Classificazione:** Vermouth Rosso

**Gradazione alcolica:** 17,5% vol.

**Formato bottiglia:** 50 cl.

**Ingredienti:** vino rosso dell'Emilia-Romagna, zucchero, alcol, infuso di oltre 25 erbe aromatiche e spezie lavorate con cura artigianale.

**Note di degustazione:** 721 è il vermouth del Profumiere; al gusto si manifesta come un "Vermouth fuori dai binari", del tutto originale nella sua struttura aromatica. Ricco di polpa di frutta rossa matura con evidenza di amarena selvatica, lampone, mora, uva rossa e note finali di mirto. Ricchissimo in aromaticità, continua affilandosi in un bouquet di botaniche fini, per terminare in un finale asciutto che dà vita a un'Essenza magnetica, capace di vivere sia in purezza che in miscelazione.

**Note di testa:** rosa Damascena.

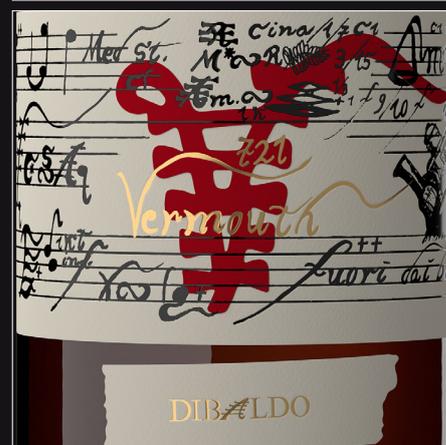
**Note di cuore:** frutti di bosco surmaturi, assenzi e cortecce orientali.

**Note di base:** spezie continentali, vaniglia, miele d'acacia e viola.

**Come degustarlo:** freddo, liscio o mescolato, per un classico Americano consigliamo l'abbinamento a UnBitter con l'utilizzo di molto ghiaccio, per consentire alle Essenze DiBALDO di esprimere al meglio il proprio ventaglio aromatico. La concentrazione di 721 fa sì che con 3-4cl di ciascuna bottiglia si ottenga un Americano completo ed equilibrato.

Le Essenze DiBALDO hanno un'alta intensità aromatica per promuovere il consumo di alcool in modo contenuto e responsabile.

DiBALDO non utilizza additivi chimici, coloranti artificiali, caramello o zucchero bruciato.



DiBALDO - Baldinini srl  
Via E. Curiel, 26/b  
47922 Viserba di Rimini (RN)  
[www.dibaldospirits.com](http://www.dibaldospirits.com) | [info@dibaldospirits.com](mailto:info@dibaldospirits.com)  
FB/IG: @dibaldospirits

DiBALDO è un'azienda fondata da Baldo Baldinini, profumiere e alchimista, nominato Maestro d'Arte e Mestiere nell'ottobre 2020.



MAESTRO  
D'ARTE E  
MESTIERE