

LA VAGABONDA VERMOUTH

Dalla passione di mamma Cecilia per le erbe e la nostra curiosità verso le bevande a base di vino, nonché dalla tradizione e gli insegnamenti di nonno Romolo e papà Luigi nel mondo del Vermouth è nata "LA VAGABONDA".

Vino aromatizzato Bianco ottenuto dall'infusione in alcool di una miscela di 20 erbe selezionate che viene poi unito a **zucchero di canna ed al nostro vino bianco macerato Viorange, da uve Viognier**, tutto rigorosamente **Biologico** certificato.

Ottimo da degustare liscio con ghiaccio da aperitivo con una fetta di arancio o limone ma anche freddo come vino da meditazione. Consigliato anche l'abbinamento con formaggi stagionati o erborinati ma da provare affogato in una pallina di gelato alla crema.

Romolo, Eleonora e Maria Sole

Inspired by mamma Cecilia's passion for herbs, our curiosity for wine based beverages, and the traditions passed down from grandpa Romolo and papa Luigi in the world of Vermouth, "LA VAGABONDA" was born. This **white aromatized wine is crafted by infusing a blend of 20 carefully selected herbs in alcohol**, which is then combined with **cane sugar** and our **macerated white wine, Viorange**, made from certified Organic Viognier grapes.

It is best enjoyed neat over ice as an aperitif, accompanied by a slice of orange or lemon, or chilled as a contemplative wine. It also pairs wonderfully with aged or blue cheeses, and is exquisite when served over a scoop of vanilla ice cream.

Romolo, Eleonora, and Maria Sole



