

VERMOUTH ANTICA RICETTA



Storia

Ruffino ha oltre un secolo di esperienza nel creare vini ma anche vini speciali e fortificati. Antica Ricetta nasce da questa tradizione.



Metodo di produzione

Metodo di produzione: vino fortificato il cui ingrediente di partenza è un vino bianco Ruffino Toscana Igt fruttato, intenso e complesso. Questo viene poi fortificato con alcol fino a raggiungere il titolo alcolometrico di 17%. Successivamente, subisce un lento e accurato processo di infusione con oltre 25 ingredienti altamente selezionati, che contribuiscono a creare il gusto e la complessità aromatica unica di un Vermouth. Tale processo gli consentirà anche di virare verso il tipico colore rosso scuro, caratteristico di questo straordinario prodotto.

Ingredienti: la ricetta originale Ruffino si compone di un cuore di giaggiolo, artemisia e mora a cui si affiancano oltre 25 botaniche: erbe aromatiche, note agrumate e speziate, genziana, camomilla, ciliegia, rabarbaro e corbezzolo.

Gradazione alcolica: 27%



Note di degustazione

Colore: ebano brillante.

Aroma: al naso sprigiona un bouquet ricco di mora, ciliegia e agrumi, insieme a sensazioni floreali dettate dalla presenza di rosa canina e camomilla.

Degustazione: al palato è morbido e gradevole con un finale lievemente amaro e intenso contraddistinto dal rabarbaro rosso e finocchietto selvatico.

Temperatura di servizio e suggerimenti per la degustazione: perfetto come aperitivo con ghiaccio e fetta di arancia o liscio (4 °C) con scorza di arancia. Ottimo ingrediente per la creazione di cocktails.



Punti chiave

- Vermouth Antica Ricetta è ispirato alla più antica ricetta conosciuta del Vermouth, scritta da un nobile toscano alla fine del XVII secolo.
- Vermouth Antica Ricetta è il frutto della sapiente infusione di vino bianco Toscana Igt di Ruffino in una selezione di oltre 25 ingredienti e piante officinali, per esprimere al meglio l'essenza toscana.
- Vermouth Antica Ricetta è molto versatile, perfetto come aperitivo da solo o come ingrediente chiave di alcuni dei più iconici cocktail italiani, come Negroni e Manhattan.



VERMOUTH ANTICA RICETTA



History

Ruffino has a century-old experience in crafting special and fortified wines. Antica Ricetta is built on this heritage.



Method of production

Method of production: A fortified wine, whose base ingredient is a fruity, intense and complex Ruffino Toscana Igt white wine, which is fortified with alcohol to reach 17% ABV. The wine then undergoes a long and meticulous infusion process with more than 25 carefully selected ingredients, which create the flavor and unique aromatic complexity of Vermouth. This procedure enables the liquor to acquire the typical dark red color of this extraordinary product.

Ingredients: the original Ruffino recipe has a core of iris, mugwort and mulberry, alongside more than 25 botanicals: herbs, citrus and spices, gentian, chamomile, cherry, rhubarb and strawberry tree.

Alcohol content: 17%



Tasting notes

Color: bright ebony.

Aroma: the bouquet is rich in blackberry, cherry and citrus along with floral sensations of rosehip and chamomile.

Tasting profile: soft and enjoyable on the palate with a slightly bitter and intense finish characterized by rhubarb and wild fennel.

Service temperature and tasting tips: Perfect as an aperitif over ice with a slice of orange or served straight (4°C) with orange zest. Superb for cocktails.



Why?

- Vermouth Antica Ricetta is inspired to the oldest known Vermouth recipe, written by a Tuscan nobleman in the late XVIII century.
- This Vermouth is made by Ruffino Toscana IGT white wine, fortified and then infused with a secret recipe of 25 herbs and ingredient, all tying its taste to Tuscan heritage.
- Vermouth Antica Ricetta is very versatile, perfect as aperitif on the rocks or key ingredient of some of the most iconic Italian cocktails, such as Manhattan and Negroni.

