 

**MALATEMPORA VERMOUTH ROSSO**

Da un’antica ricetta della famiglia Carpanese nasce ***Malatempora***, il primo Vermouth a base di *Lambrusco* Maestri e *Malvasia* Aromatica di Candia, i vini più caratteristici di Parma, una terra conosciuta in tutto il mondo per le proprie eccellenze enogastronomiche.

Dodici botaniche accuratamente selezionate si uniscono a due vini importanti per dare vita a un Vermouth profumato, elegante e prezioso, dal timbro forte come la terra dell’Emilia.

**Tipologia:**

Vino Aromatizzato

**Vitigno di Origine:**

*Lambrusco* Maestri I.G.T. e *Malvasia* Aromatica di Candia I.G.T.

**Zona di Produzione vino:**

Parma: Casatico di Langhirano, Collina Parmense

**Botaniche e spezie prevalenti:**

Arancio, Camomilla, China, Rabarbaro, Angelica, Cannella

**Metodo di Preparazione:**

Prodotto mediante l’infusione a freddo di selezionate botaniche, con aggiunta di artemisia e di qualche altro segreto aromatico.

Le piante officinali vengono macinate finemente mediante l’utilizzo di un vecchio mulino a martelli e vengono poi completamente estratte percolando una soluzione idroalcolica per 20 giorni secondo il metodo tradizionale del Vermouth piemontese. L’estratto ottenuto viene lasciato riposare per circa dieci giorni per raggiungerne l’illimpidimento ed infine miscelato con vino, alcol di origine agricola e zucchero di prima qualità.

La soluzione viene poi posta a refrigerare in contenitori di acciaio per ottenere la precipitazione delle parti solide

verso il fondo, filtrata e lasciata riposare in vasche di acciaio per diversi mesi, durante i quali prenderà corpo e struttura.

**Invecchiamento:**

L’ affinamento avviene in bottiglia, un processo che ne accresce la morbidezza e ne esalta i profumi e la nota vinosa. Ad ogni produzione circa 300 bottiglie vengono messe da parte e destinate a diventare “Riserva 5 anni”. La riserva della prima edizione sarà disponibile a dicembre 2024

**Caratteristiche Organolettiche:**

Lo splendido e naturale colore rosso granato con riflessi rubino è l’eredità diretta del *Lambrusco* Maestri che in questo originale Vermouth si rivela senza ottenebrare la finezza aromatica della *Malvasia* aromatica di Candia.

La componente erbacea e floreale delle botaniche regala note agrumate, amaricanti e balsamiche. Il gusto finale è morbido ed asciutto grazie alla componente tannica del *L****ambrusco***, che invita ad una lenta degustazione.

L’assenza di zucchero bruciato e caramello per dare colore esalta quel gusto fresco e diretto tipico dei vini di Parma che donano al Vermouth corpo ed armonia.

**Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo come sia come base per le più rinomate miscelazioni, sia come aperitivo o come digestivo alla fine del pasto. Perfetto con il Parmigiano Reggiano in tutte le sue diverse stagionature, goloso con i formaggi erborinati e con i crostini al burro e acciughe. Elegante quando assaporato insieme ad un cioccolato fondente purissimo. In cucina è l’ingrediente segreto per la riduzione di salse aromatiche ed è la nota profumata di dolci al cucchiaio o da credenza.

**Temperatura di servizio:**

Ottimo puro, servito freddo, con due cubetti di ghiaccio e un twist agrumato, dall’arancia al mandarino, per l’aperitivo classico all’italiana.

Perfetto per la preparazione di cocktails dai più classici a quelli più innovativi.

**Grado Alcolico 17% Vol.**

|  |
| --- |
| **CONTATTI :** |
| [**www.parmamenu.it**](http://www.parmamenu.it)[**info@parmamenu.it**](mailto:info@parmamenu.it) **Tel: 0524/528104** |
| Samara, Federação Russa - 4 De Agosto De 2018: Animação Editorial Ícone Do  Logotipo De Facebook Facebook é O Mais Popular Imagem de Stock Editorial -  Ilustração de povos, computador: 123001354**malatempora\_spirits\_farm Malatempora** |