FAVRETTO DRAGONE

Uruguay Wine

DRAGONE VERMOUTH BIANCO

Variedad: 100 % Ugni Blanc



El corazón de la vitivinicultura uruguaya es Canelones, región donde se encuentran los viñedos más antiguos del país y concentra más del 70% de las bodegas nacionales.

Tiene una marcada influencia del Río de la Plata, una de las mayores cuencas hidrográficas del mundo y posee abundancia de agua de alta calidad, debido a la presencia de numerosos arroyos y ríos.

Los suelos de Canelones son generados a partir de sedimentos y tienen una fertilidad alta, permitiendo un destacado desarrollo de las cepas de vid.

Dragone Vermouth Bianco es una interpretación de la auténtica elaboración tradicional italiana. Es una receta familiar a base de vino blanco de la variedad Ugni Blanc. Su elaboración parte con una selección cuidadosa de alcoholes de alta calidad y con la creación de infusiones naturales de hierbas aromáticas exclusivas, dando como resultado un vermouth único y auténtico.

Es una bebida ideal para aperitivos. Servir con hielo y una rodaja de limón.



Uruguay está ubicado entre los paralelos 30 y 35 latitud sur, al igual que los grandes productores de vino del mundo.

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN	Costa de Pando, Canelones.
ALCOHOL	16 %
AZÚCAR	190 g/L
ENÓLOGA	Agnese Favretto