

Vermouth di Torino Rosso

Aperitive

Il Vermouth di Torino Rosso Sant'Orsola rappresenta un'eccellenza della tradizione piemontese, ottenuto dall'unione del vino, un'accurata selezione di erbe, fiori e radici infuse con maestria.

Questo processo dona al prodotto un equilibrio raffinato e una complessità aromatica unica, che si esprime in una ricca armonia di sapori.

Grazie alla sua struttura complessa e alla sua versatilità, è un ingrediente ideale sia per cocktail tradizionali che per creazioni innovative.

Perfect service:

Delizioso puro come digestivo, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktail come il negroni, americano ed il manhattan

Aspetto:

Colore rosso bruno

Profumo:

Densa complessità aromatica data dall'unione dell'artemisia con spezie, erbe con delizioso sentore agrumato

Sapore:

Complesso con un giusto equilibrio creato dalla sapiente miscelazione di erbe e spezie, ingentilito dalla morbidezza dello zucchero e dell'alcool

Grado Alcolico:

17% VOL

Temperatura di servizio:

6°-8°C

Formato:

100cl

Ingredienti:

Vino, zucchero, alcool e infusi di erbe aromatiche e spezie

Note aggiionali :

Una volta aperto conservare al fresco e conservare entro un mese.

Contiene solfiti.

Provenienza:

Prodotto in Italia



Capacità	Tipo di pallet	Configurazione pallet	N° di strati	N° di colli per strato	Totale colli per strato	Peso per collo	EAN Bottiglia	EAN collo
100 cl.	euro pallet 80x120	64 colli da 6 bottiglie	4	16	64	11,2	8005415064014	8005415064021