Vermouth di Torino Superiore Rosso

Aperitime

Il Vermouth di Torino Superiore è un vino aromatizzato patrimonio dei piemontesi da poco riconosciuto come indicazione protetta.il nostro Vermouth superiore di Torino Sant'Orsola prevede l'esclusivo utilizzo di vino Doc di origine piemontese e l'utilizzo di erbe,spezie,fiori,cortecce e radici sapientemente selezionate dalla nostra equipe tecnica dopo anni di sperimentazioni e degustazioni atte a trovare il miglior equilibrio olfattivo e gustativo tra i vari componenti utilizzabili.
La ricetta prevede l'utilizzo di almeno 5 erbe,spezie coltivate sul territorio piemontese,tra cui primeggia l'assenzio romano che, assemblato con altre selezionate da tutto il mondo, danno al nostro prodotto un'armonia inequiparabile e inimitabile.

Perfect service:

Delizioso puro on the rocks come digestivo, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktails come il negroni, americano ed il manhattan
Calice consigliato: Tulipano se bevuto in purezza

Aspetto:

Colore granato scuro

Profumo:

Densa espressione aromatica di assenzio, spezie, radici con delizioso sentore balsamico

Sapore:

Complesso con un giusto equilibrio tra l'amaro delle cortecce e spezie e la morbidezza dello zucchero e dell'alcool

Grado Alcolico:

18% VOL

Temperatura di servizio:

6°-8°C

Formato:

100cl

Ingredienti:

Vino doc piemontese, zucchero, alcool e infuso di erbe aromatiche e spezie.

Note addizionali :

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	8005415062706	8005415063253