



VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO

TRADIZIONE PIEMONTESE, SPIRITO CONTEMPORANEO.

L'assenzio romano e un bouquet selezionato di botaniche si fondono in un sorso elegante e avvolgente, esprimendo tutta l'eleganza del territorio. Ottimo da solo, perfetto da mixare

PERFECT SERVICE

Delizioso puro on the rocks come aperitivo, ideale come base per la creazione dei più classici cocktails.

ASPETTO

Colore giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Densa complessità aromatica in cui prevale l'assenzio romano, con note di spezie floreali e un finale armonico.



INGREDIENTI

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

17% VOL 100cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° - 8°C

SAPORE

Complesso ed equilibrato, con armonia tra spezie e radici e una morbidezza zuccherina e alcolica ben calibrata.

CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura, conservare in un luogo fresco e consumare entro un mese. Contiene solfiti.

PROVENIENZA

Prodotto in Italia, con vino DOC piemontese.