



VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO

ROSSO NOBILE, GUSTO SENZA COMPROMESSI.

Vino DOC piemontese e botaniche pregiate, tra cui l'assenzio romano, si uniscono in una ricetta esclusiva. Un vermouth dal profilo armonico e raffinato, espressione autentica dell'eccellenza piemontese.

INGREDIENTI

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

18% VOL 100cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° - 8°C



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 e radici, con un delizioso sentore balsamico.

SAPORE

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

CONSERVAZIONE

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

PROVENIENZA

Prodotto in Italia, con vino DOC piemontese.