



# VERMOUTH DI TORINO ROSSO

## IL BOOST AROMATICO PER I TUOI COCKTAIL

Vino ed erbe aromatiche si fondono in un mix profondo, deciso, moderno, speziato e sorprendentemente equilibrato. Ideale per chi ama innovare i classici e dare personalità a ogni drink.

## PERFECT SERVICE

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

## ASPETTO

Colore rosso bruno.

## PROFUMO

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



## INGREDIENTI

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

17% VOL      100cl

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C

## SAPORE

Complesso e bilanciato, grazie alla sapiente miscelazione di erbe e spezie, ingentilito dalla 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.