



VERMOUTH BIANCO

Ingredienti

Vino Moscato delle colline piemontesi, zucchero, alcool, radici, erbe e spezie pregiate, in particolare, i fiori delle artemisie, la radice di genziana e la scorza di arancia.

Zona di produzione

Torino Moncalieri, Piemonte.

Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo paglierino, all'olfatto presenta un bouquet molto delicato ed intenso. Il gusto è dolce e vellutato, con una leggera nota amara.

Tecnica di produzione

Le erbe, le spezie e le radici, sono messe in infusione in alcool per ottenere i migliori estratti aromatici dei pregiati ingredienti utilizzati. Successivamente si procede alla miscelazione del vino Moscato con gli estratti ricavati dalla precedente lavorazione di erbe, spezie e radici. Al composto così ottenuto viene aggiunto lo zucchero.

Come servirlo

Ottimo come aperitivo, perfetto ingrediente in molti cocktails, è eccellente se servito con ghiaccio e una scorza di arancia oppure liscio, ma sempre ben freddo.

Temperatura di servizio

8° C

Formati disponibili

Lt. 0.50

Lt. 1