



ACQUISTATO IL

Vermouth Bianco Carlo Alberto Riserva Superiore

Il Vermouth amato dal Re



Svinando

100% piemontese. Questo prezioso vermouth è prodotto a partire da due vini DOCG piemontesi: il Moscato d'Asti e l'Erbaluce di Caluso. La sua ricetta, antica e rimasta pressoché identica in oltre due secoli, prevede l'uso di ingredienti rari e l'impiego di procedure antiche che richiedono esperienza, perizia, delicatezza ed estrema pazienza. La ricetta è un chiaro omaggio a quella del 1837, anno in cui Tumalin Bartolomé Baracco de Baracho venne a conoscenza degli ingredienti che il cuoco di corte usava per il vino aperitivo servito al Re. Su quella base elaborò la propria ricetta che ancora oggi viene riproposta in questo prezioso Vermouth tradizionale. Tutte le botaniche vengono selezionate e raccolte con estrema cura, per creare un'armonia unica.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vermouth

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 18% vol

Temp. Servizio freddo

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Aromatizzato con 25 erbe e spezie accuratamente selezionate. Chiaro, color della Luna. Deliziosamente dolce. Gusto pieno e di lunga durata. Elegante con note di frutta sciruppata, sambuco e ricordi di erbe selvatiche che liberano lo spirito.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821