



ACQUISTATO IL .....

## Carpano Classico "Anniversario"

### Il Vermouth Italiano nato nel '900



*Svinando*

Deciso, con sentori agrumati. Ma soprattutto molto, molto persistente. E' questa, in sintesi, la descrizione del Carpano Classico. Il Vermouth Italiano, nato nel '900 ma ancora oggi usato come base per cocktail alla moda. Il suo gusto dolce amaro perfettamente bilanciato, grazie all'uso di bucce di arancio amaro fresco e dello zucchero bruciato che al contempo dona all'amaro il suo particolare colore ambrato. Nella sua ricetta originale, di cui ovviamente non si conoscono i particolari, le note speziate e agrumate si armonizzano tra loro, integrandosi perfettamente con quelle più pungenti che derivano dall'assenzio. Al naso richiama sensazioni forti. E' caldo e ricco di note botaniche come il cardamomo e la cannella. In bocca, invece, se in un primo momento il sapore è dolce e liquoroso, poi si evolve in note speziate e vinose, per chiudersi con un finale persistente di agrumi.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Vermouth

**Provenienza** Italia

#### Uve

**Gradazione** 16% vol

**Temp. Servizio** 10° - 12°

**Quando Berlo** Cocktail party, After dinner

Abbinamento  
Vinificazione

Sensazioni