ACQUISTATO IL .....

Carpano Negroni



A casa come al bancone di un cocktail bar

La ricetta è semplice. Gin, Carpano Vermouth Classico e Carpano Botanic Bitter. In parti uguali. Ma, come sanno bene tutti i bartender, gli ingredienti sono solo una parte della ricetta di un buon cocktail. La cui buona riuscita, infatti, dipende soprattutto da una serie di piccole accortezze. Proprio quelle che fanno la differenza tra un vero barman professionista e uno alle prime armi. Per chi vuole essere certo di bere sempre un Negroni miscelato perfettamente, Carpano propone degli esclusivi ready to drink, in pratiche monodosi da 10 cl. racchiuse in iconiche bottigliette. Cocktail pronti all'uso. Da versare in un bicchiere, con un paio di cubetti di ghiaccio, e da guarnire con una semplice fetta di limone o di arancio. Mai più senza.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Ready to drink
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	25% vol
Temp. Servizio	4° - 8°
Quando Berlo	Cocktail party, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© 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