ACQUISTATO IL .....

Vermouth Rosso Carlo Alberto Riserva Superiore

Dall'accurata selezione di 25 erbe e spezie

L'eleganza non si improvvisa. In questo caso l'eleganza è data dall'aromatizzazione con 25 erbe e spezie accuratamente selezionate. Nel calice questo Vermouth Carlo Alberto Riserva Red Superiore ha una tonalità chiara di bruno rame medioevale. Al naso rivela sentori di ciliegia con fresca frutta estiva, fiori di achillea e fava Tonka, erbe selvatiche come il tarassaco e la menta, oltre a un cuore di spezie, scorza d'arancia e quassia esotica. Un mix bilanciato a perfezione. In passato veniva degustato come aperitivo per la sua capacità di stimolare la digestione. Oggi è indicato anche come ingrediente per raffinati cocktail.

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. Ha una tonalità chiara di bruno rame medioevale. Al naso sentori di ciliegia con fresca frutta estiva, fiori di achillea e fava Tonka, erbe selvatiche (tarassaco e menta), un cuore di calde spezie, frutta rossa, scorza d'arancia e quassia esotica. Bilanciato a perfezione.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821