



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