

VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Vino Rosato di Nebbiolo, Alcol Neutro, zucchero,
aromi naturali, Infuso di erbe e spezie.

Il Vermouth si presenta di colore ambrato, dall'unghia dorata. Il naso si apre con un bouquet delicato che poi verte sulle erbe. In bocca è pieno, caldo e croccante. La nota agrumata dell'arancia amara si sposa perfettamente con la freschezza dell'eucalipto e del cardamomo. I tannini del Nebbiolo rosato di Sara Vezza sono avvolti dalla morbidezza della vaniglia e ritrovano il loro spazio sul lungo finale in bocca. Giusto in tempo per richiamare il sorso successivo

Sempre più di frequente i Vermouth sono utilizzati nell'abbinamento con il cibo. Il Vermouth molto equilibrato può essere facilmente abbinato anche alla carne, il rimando alle animelle in salsa barbecue è calzante. Per i nostalgici è perfetto come fine pasto accompagnato dalla pasticceria secca. Per i più golosi, può essere una buona base per delle creme dolci. Servire liscio o con ghiaccio. Perfetto anche in miscelazione per cocktails

Servire a 10°-12° C

750 mL


