ACQUISTATO IL .....

Vermouth Bianco Carlo Alberto Riserva Superiore

Il Vermouth amato dal Re

100% piemontese. Questo prezioso vermouth è prodotto a partire da due vini DOCG piemontesi: il Moscato d'Asti e l'Erbaluce di Caluso. La sua ricetta, antica e rimasta pressoché identica in oltre due secoli, prevede l'uso di ingredienti rari e l'impiego di procedure antiche che richiedono esperienza, perizia, delicatezza ed estrema pazienza. La ricetta è un chiaro omaggio a quella del 1837, anno in cui Tumalin Bartolomé Baracco de Baracho venne a conoscenza degli ingredienti che il cuoco di corte usava per il vino aperitivo servito al Re. Su quella base elaborò la propria ricetta che ancora oggi viene riproposta in questo prezioso Vermouth tradizionale. Tutte le botaniche vengono selezionate e raccolte con estrema cura, per creare un'armonia unica.

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. Chiaro, color della Luna. Deliziosamente dolce. Gusto pieno e di lunga durata. Elegante con note di frutta sciruppata, sambuco e ricordi di erbe selvatiche che liberano lo spirito.

© 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