



CASTAGNOLE DELLE LANZE

VERMOUTH 18/70

Vermouth Bianco

Il vermouth ha origini antiche, nasce ufficialmente a Torino nel 1786. Questo storico aperitivo è un vino fortificato e aromatizzato che unisce la complessità di erbe officinali e spezie a una piacevole morbidezza al palato. È il protagonista ideale sia per una bevuta liscia con ghiaccio e scorza di limone, sia come ingrediente chiave nella miscelazione classica internazionale. La nostra ricetta di famiglia prevede l'utilizzo del Moscato d'Asti, la base vinicola storica e d'eccellenza per la produzione del Vermouth Bianco di Torino. Grazie alla sua naturale aromaticità, regala note floreali e fruttate che si integrano alla perfezione con il blend di erbe officinali e spezie.

VITIGNO: 100% Moscato bianco

GRADAZIONE: 14,5%

BOTANICHE: Un estratto segreto di 51 erbe e spezie

COLORE: Giallo moscato, brillante, intenso con riflessi dorati

PROFUMO: Il naso è delicato, espressivo ed elegante. Ad occhi chiusi si percepisce la nota aromatica del moscato, che ben si amalgama a sensazioni di spezie ed erbe dove prevale l'assenzio, l'essenza tipica del vermouth, note floreali leggere e fruttate, agrumate. Il profilo sensoriale è in continua evoluzione durante l'assaggio: è intrigante ed invitante

SAPORE: In bocca è ricco ed avvolgente, spicca la dolcezza iniziale in equilibrio con una struttura acida ed amara finale

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo per le sue caratteristiche di finezza ed eleganza. Si apprezza liscio o con ghiaccio, eventualmente con una fettina di limone. È inoltre utilizzato nella preparazione dei cocktails, dove le combinazioni sono infinite dal classico Americano alle proposte più innovative dei barmen internazionali

TEMP. SERVIZIO: 8 – 10 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com