

DOGLIOTTI 18/70

VERMOUTH 18 / 70 ROSSO

Denominazione: Vermouth a base di Barbera d' Asti Docg

Regione: Piemonte

Annata: Senza annata

Vitigno: Barbera d'Asti Docg

Gradazione alcolica: 16 % vol

Colore: rosso rubino della barbera, brillante, intenso (privo di coloranti)

Profumo: Il naso è un'esplosione di erbe e spezie a cui si sovrappongono le note di frutta rossa del vino di origine.

L' assenzio, essenza tipica del vermouth, si percepisce in equilibrio con un ricco contesto che alterna sentori floreali, speziati a note di frutti di bosco, amarena e cacao.

Sapore: In bocca il sapore è pieno, vellutato amaro anche se prevale la dolcezza.

Abbinamenti: Nasce come aperitivo anche se viene apprezzato a fine pasto in abbinamento a dolci con cioccolato, pasticceria e frutta secca. Ottimo se utilizzato nella preparazione di cocktail dove le combinazioni sono infinite; dal classico Americano o Negroni alle proposte piu' innovative dei barman internazionali; è inconfondibile la caratterizzazione che imprime nella miscelazione.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliato: Bicchiere classico da aperitivo o coppa per cocktail

Conservazione: 3 anni

Formati disponibili: 0,75 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti