

DOGLIOTTI 18/70

VERMOUTH 18 / 70

Denominazione: Vermouth a base di Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Annata: Senza annata

Vitigno: Moscato bianco

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Colore: Color giallo moscato, brillante, intenso con riflessi dorati

Profumo: Il naso e' 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 e' in continua evoluzione durante l'assaggio: e' intrigante ed invitante

Sapore: In bocca e' 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. E' inoltre utilizzato nella preparazione dei cocktails, dove le combinazioni sono infinite dal classico americano alle proposte più innovative dei barmen internazionali

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 °C

Bicchieri consigliati: 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