



DESIGN & MEDIA
AWARDS



Vermouth di Torino Riserva del Palio

Zone de production : Piémont

Vin utilisé : cépages d'Italie

Ingrédients : vin, sucre, alcool et les principales parties des plantes utilisées : fleurs, bourgeons, fruits, peau, graines, écorces, feuilles et racines

Techniques de production : plus de vingt herbes et épices macèrent individuellement pendant plus d'un mois, les épices restent au repos pendant plusieurs semaines, de sorte qu'après le temps nécessaire et après le pressurage, la filtration permettra d'obtenir un extrait dans les règles de l'art

Alcool : 16,5% Vol.

Teneur en sucres : 170 g/l

Couleur : Ambré

Bouquet : Intense, aromatique, avec des notes de vanille, d'orange amère, de bergamote, de camomille et de gentiane.

Goût : Doux, avec un arrière-goût amer agréable

Accompagnements : excellent à l'apéritif ou pour la préparation de cocktails classiques comme Negroni et Manhattan. Servir frais.