

Restyling



Vermouth Bianco

Zona di produzione: Piemonte

Processo di produzione: macerazione nell'alcol delle erbe aromatiche e delle spezie, per almeno 30 giorni. L'estratto ottenuto da questa infusione è miscelato successivamente con vino, alcol e zucchero

Alcol: 15% vol.

Contenuto zuccherino: 140 gr/lt

Colore: giallo paglierino

Bouquet: ben bilanciato e intenso con erbe e spezie aromatiche e note di vaniglia

Gusto: piacevolmente dolce e armonioso

Abbinamenti: ideale on the rocks o per la preparazione dei più famosi cocktails. Servire freddo