



Restyling

Vermouth di Torino Extra Dry

Zona de producción: Piamonte

Proceso de producción: maceración en alcohol de las plantas aromáticas y de las especias, por al menos 30 días. El producto de esta infusión se mezcla posteriormente con vino, alcohol y azúcar

Grado alcohólico: 15% vol.

Contenido de azúcares: 25 gr/l

Color: claro, con ligeros reflejos amarillo verdoso

Bouquet: característico, con matices de enebro, aromático y armonioso

Sabor: agradablemente seco, armonioso y delicado

Maridaje: ideal para la preparación de cócteles. Sírvasse frío