



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. Sírvese frío