

Restyling



Vermouth Extra Dry

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: 25 gr/lit

Colore: chiaro, con lievissimi riflessi giallo – verdognoli

Bouquet: caratteristico, con sentori di ginepro, aromatico ed armonico

Gusto: gradevolmente secco, armonico e delicato

Abbinamenti: ideale per la preparazione dei più famosi cocktails.
Servire freddo