Vermouth Rosso

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: 140 gr/l

Color: ámbar

Bouquet: bien balanceado e intenso, con hierbas y especias aromáticas y toques de vainilla

Sabor: típicamente con cuerpo y persistente

Maridaje: ideal en las rocas o para la preparación de cócteles. Sírvase frío