

Restyling



## Vermouth Rosso

**Zone de production :** Piémont

**Processus de production :** macération dans l'alcool des plantes aromatiques et des épices pendant au moins 30 jours. Cette infusion est ensuite mélangée avec du vin, de l'alcool et du sucre

**Alcool :** 15% vol.

**Teneur en sucres :** 140 g/L

**Couleur :** ambré

**Bouquet :** bien équilibré et intense avec des herbes et des épices aromatiques et des notes de vanille

**Goût :** charnu et persistant

**Accompagnements :** idéal avec des glaçons ou pour la préparation de cocktails (Ex : Negroni). Servir frais