

VERMOUTH BIANCO ANTICA RICETTA

Classificazione: Vermouth riserva

Alcool (% Vol): svolto 16% vol

Zuccheri residui: 140 gr/lt ca.

Formati disponibili: 75 cl.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: giallo paglierino.

Profumo: di uve moscato, artemisia del piemonte, genziana, camomilla, vaniglia, leggermente agrumato.

Sapore: piacevolmente dolce con lieve retrogusto amaro dato dall' artemisia del piemonte.

Consumo: da bere molto freddo o con ghiaccio; ideale per la preparazione dei cocktails.

