

DRINKS.

Martini Vermouth Riserva Speciale Ambrato 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100082
Alcool	18%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Martini & Rossi S.p.A. Piazza Luigi Rossi 2 10023 Pessione - Torino Italien
Marque	Martini
Type	Vermouth Blanc
Allergène	enthält Sulfite
L'âge	2 mois
L'usage	Pur, avec du tonique, ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails au vermouth
Dégustation	Bouche: fruité et épicé. Le vermouth domine les arômes de chèvrefeuille, de camomille, de gingembre et d'Aloe Vera et se mélange avec l'écorce de quinquina légèrement amère et la rhubarbe chinoise. Finale: longue, avec une note de sureau discrète.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Fabriqué à partir de vin Moscato DOCG, aromatisé avec des herbes et épices, stocké dans une cuve en chêne.
Ingrédients	Fin Zutatenverzeichnis ist nach Art 16



ingrédients Ein Zusatzverbotnis ist nach Art. 4
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'entreprise a été fondée en 1863, lorsque trois employés d'une société de négoce de vin - Martini, Sola et Rossi - ont pris la relève et ont commencé à produire de l'absinthe. Après la mort de Sola en 1879, l'entreprise, qui fait maintenant partie du groupe Bacardi, a été rebaptisée Martini & Rossi. En 1900, les quatre fils de Rossi reprirent l'entreprise et changèrent la stratégie marketing. "Martini & Rossi" fut bientôt connu pour ses vins-vermouths fabriqués selon une recette secrète contenant plus de 50 herbes et épices. Le "Riserva Speciale Ambrato Vermouth" est fabriqué à partir du vin Moscato DOCG et raffiné avec diverses herbes et extraits de plantes provenant du monde entier. Cette édition de Martini repose ensuite pendant deux mois dans une cuve en chêne et obtient une couleur rouge ambrée, qui lui a aussi donné son nom.