

DRINKS.

Martini Rosato Vermouth 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100980
Alcool	15%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Martini & Rossi S.p.A. Piazza Luigi Rossi 2 10023 Pessione - Torino Italien
Marque	Martini
Type	Vermouth Rosé
Allergène	contient des sulfites
L'usage	pur sur des glaçons, mélangé à de l'eau tonique ou comme ingrédient pour différents cocktails
Dégustation	Goût sucré-herbacé avec de la cannelle, des clous de girofle et de la noix de muscade.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Fabriqué à base de vin blanc, avec addition de vin rouge et d'une infusion alcoolisée d'épices comportant des clous de girofle et de l'écorce de cannelle
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Il n'y a pas que le vin rosé et le champagne rosé, mais aussi le vermouth rosé! L'apéritif Martini Rosato est une jeune création de Franco Brezza, Ivano Tonutti et Beppe Musso, qui servent la marque depuis de nombreuses années. Ils sont les seuls à connaître les recettes secrètes qui combinent les meilleurs vins italiens des variétés Trebbiano et Catarratto avec des infusions d'herbes et d'épices. Afin d'affiner la base de vin blanc et rouge Rosato, les trois maîtres du Martini utilisent de l'alcool pur, qui est enrichi avec des clous de girofle de Madagascar et de l'écorce de cannelle du Sri Lanka, puis qui est distillé. Le goût épicé et aromatique du vermouth Rosato se marie particulièrement bien avec les légumes grillés.