

DRINKS.

Montanaro Vermouth di Torino bianco 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407766
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Distilleria Dr. M. Montanaro, Via Giuseppe Garibaldi 6, 12051 Alba, Italia
Marque	Montanaro
Type	Vermouth Blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	Pur sur des glaçons, comme apéritif ou dans une variété de cocktails
Dégustation	Sec, frais, fruité et balsamique avec des agrumes, ainsi que des herbes amères.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Élaboré à base de vin blanc, d'alcool, de sucre et d'herbes et plantes sélectionnées
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Francesco Trussoni est entré dans l'histoire en 1885 en tant qu'inventeur de la "Grappa di Barolo", une eau-de-vie de marc de raisin produite à partir du cépage Nebbiolo du Piémont. En 1922, Angela Trussoni et son mari Mario Montanaro ont repris l'entreprise et, avec l'aide de leur fils Giuseppe, l'ont développée pour en faire une distillerie de grappa connue au-delà de la région. Cependant, Montanaro ne produit pas seulement de la grappa, mais aussi d'autres boissons alcoolisées à base de vin. Le Vermouth di Torino Bianco est produit en enrichissant le vin blanc de la variété Muscat blanc avec de l'alcool, du sucre et des arômes naturels. Ces derniers sont transférés dans le vin, qui est ensuite infusé avec 30 herbes et racines (dont l'absinthe, la myrrhe, l'aloès et la réglisse). Le vermouth sec révèle des notes fruitées, fraîches et balsamiques et une finale habituellement amère.