

DRINKS.

Carpano Bianco Vermouth 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703782
Alcool	14.9%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie srl
Marque	Carpano
Type	Vermouth Blanc
L'usage	Pur, sur des glaçons, mélangé avec du soda ou du Prosecco
Dégustation	Ici des impressions fraîches, minérales, veloutées, sucrées et légèrement amères se mêlent à une note de vin discrètement reconnaissable, ainsi qu'à des notes d'agrumes, de fèves de cacao et d'amandes.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	vin blanc aromatisé avec des herbes, des épices et des fruits (par ex. amandes, zestes d'orange, cannelle, fèves de cacao)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Le vermouth Carpano Bianco est produit à Milan, en Italie, par la distillerie Fratelli Branca. Ce ne sont pas les frères Branca qui ont créé le vermouth, mais Antonio Benedetto Carpano de Turin. Sa toute première formule en 1786 combinait le muscat avec diverses herbes et épices et s'inspirait d'une recette plus ancienne. Les décennies et les siècles passèrent et en 2001, l'entreprise, qui n'appartenait plus depuis longtemps à la famille, fut rachetée par les frères Branca. La base vineuse du vermouth Carpano Bianco est composée des variétés de raisins Cortese, Trebbiano et Chardonnay. La cannelle, les zestes d'orange, les fèves de cacao et les amandes sont utilisées pour l'aromatisation. Le vermouth est servi de préférence pur et bien frais ou directement sur des glaçons.