

# DRINKS.

## Hotel Starlino Rosé Vermouth 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802312
Alcool	17%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Torino Distillati S.P.A., Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri, Italy
Marque	Starlino
Type	Vermouth Rosé
L'usage	pur sur glace ou pour divers drinks et cocktails (p. ex. Spritz, Tonic, Cosmopolitan...)
Dégustation	avec des notes de fruits rouges, d'agrumes et de pétales de rose.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	produit avec du vin Trebbiano, de l'absinthe, de la fleur de sureau, de la coriandre, des framboises, des fraises, du pamplemousse rose et d'autres botaniques
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

La distillerie Torino Distillati produit divers distillats, liqueurs, grappa, rhum, gin et autres boissons alcoolisées. Elle est située juste à l'extérieur de Turin, dans une région qui se distingue comme le lieu de naissance des grandes marques de vermouth italiennes. Le produit le plus connu de la distillerie est peut-être le gin Malfy. Mais les apéritifs de la marque Hotel Starlino pourraient bien faire concurrence au gin. Denis Muni et Beppe Ronco sont de vieux habitués de la distillerie et ont produit des centaines de vermouths et d'apéritifs au cours de leur carrière de plus de 20 ans. C'est pourquoi ils connaissent le processus sur le bout des doigts - et le modifient volontiers un peu de temps en temps. L'Hotel Starlino Rosé Aperitivo est à base de vin blanc italien de la variété Trebbiano. Celui-ci est mélangé à des extraits de différents botaniques, dont deux sortes d'absinthe, de la sarriette, de la fleur de sureau, de la coriandre, de l'hysope et des écorces d'orange. Le vermouth repose ensuite pendant six mois dans des récipients en acier inoxydable.