

DRINKS.

Montanaro Vermouth di Torino rosso 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407767
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Distilleria Dr. M. Montanaro, Via Giuseppe Garibaldi 6, 12051 Alba, Italia
Marque	Montanaro
Type	Vermouth Rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	pur sur des glaçons, en apéritif ou dans divers cocktails
Dégustation	Fruité, sucré, acidulé et frais avec des agrumes, des prunes, ainsi que des herbes amères.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Élaboré à base de vin blanc, de Marsala (15%), d'alcool, de sucre et d'herbes et plantes sélectionnées
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (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 Nebbiolo du Piémont. En 1922, Angela Trussoni et son mari Mario Montanaro reprennent l'entreprise et la transforment, avec l'aide de leur fils Giuseppe, en une distillerie de grappa connue dans toute la région. Mais depuis longtemps, Montanaro ne produit plus seulement de la grappa, mais aussi d'autres boissons alcoolisées à base de vin. Le Vermouth di Torino Rosso est obtenu par l'ajout d'alcool, de sucre et d'arômes naturels à un mélange de vin blanc et de vin de liqueur Marsala. Ces derniers sont transférés dans le vin par l'infusion de plusieurs herbes et racines (dont l'absinthe, l'orange, la gentiane, le quinquina, l'angostura, l'aloès et la réglisse). Le vermouth rouge se révèle fruité et frais aux agrumes et présente des notes acidulées et une finale typiquement amère.