

DRINKS.

Vermouth del Professore Rosso 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703547
Alcool	18%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Vermouth & Spirits Del Professore Ltd.
Marque	Del Professore
Type	Vermouth Rouge
Allergène	contient des sulfites
L'usage	pur comme apéritif ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des notes de bois balsamiques et mentholées, ainsi que de la gentiane, de la racine d'absinthe, de l'orange amère, de la menthe et de la rhubarbe.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	vin de Nebbiolo enrichi avec du vermouth, de la menthe, de la gentiane, des clous de girofle et du maïs; produit à l'Antica Distilleria Quaglia
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 del Professore est né d'une association entre un groupe de barmen passionnés, Leonardo Leuci et le célèbre distillateur Carlo Quaglia. L'objectif était de créer un vermouth authentique selon l'ancien modèle et d'utiliser des ingrédients régionaux du Piémont. Les baies de genièvre sauvage, la racine d'absinthe, la gentiane, les vins des variétés Moscato, Freisa et Nebbiolo proviennent tous d'Italie. Seules quelques plantes exotiques, comme la cannelle, la vanille et les clous de girofle, sont achetées de l'extérieur. Le vermouth Rosso repose dans des fûts en bois pendant plusieurs mois avant d'être mis en bouteille, décorée d'une jolie étiquette vintage. Dans l'entreprise familiale Antica Distilleria Quaglia, où les méthodes de production historiques sont au centre de l'attention depuis trois générations, la base du vin de Nebbiolo est enrichie avec des herbes alpines, des fruits cultivés et des épices exotiques. Les principales plantes sont l'absinthe, la menthe, la gentiane, les clous de girofle et le maïs.