DRINKS.

Hotel Starlino Rosso Vermouth 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802313
Alcool	17%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Torino Distillati S.P.A., Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri, Italy
Marque	Starlino
Type	Vermouth Rouge
L'usage	pur sur glace ou pour divers drinks et cocktails, p.ex. Negroni, Manhattan...
Dégustation	révèle des notes douces-amères de prune, d'orange et de vanille ainsi que d'autres herbes et épices.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	fabriqué avec du vin de Trebbiano, du vin de Marsala, du vermouth, des raisins secs, de la vanille, du gingembre, des clous de girofle, de l'orange amère 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 un peu en dehors 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 Rosso Vermouth est basé sur un mélange de vin de Marsala et de Trebbiano. Celui-ci est mélangé à des extraits de différents botaniques, dont deux sortes d'absinthe, des raisins secs, de la vanille, du gingembre, des clous de girofle et de l'orange amère. Le vermouth repose ensuite pendant 30 jours dans des fûts de bourbon.