

DRINKS.

Carpano Antica Formula Vermouth 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	VCAF1000
Alcool	16.5%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie S.r.l., Via Broletto 35, 20121 Milano, Italy
Marque	Carpano
Type	Vermouth Rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'usage	Pur ou pour les boissons et les cocktails
Dégustation	Avec une vanille dominante au nez, qui se marie avec des notes d'agrumes, de fruits secs, d'amandes et de clous de girofle. En bouche, la vanille se poursuit, puis viennent l'orange amère, les dattes, le cacao et le safran. Finale longue, épicée et douce.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	fabriqué à partir de vins blancs secs et doux et d'infusions d'herbes et d'épices
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



L'emballage mit Verpackung

Description

En 1786, Benedetto Carpano a découvert cette ancienne recette et a ainsi fondé la tradition moderne du vermouth à Turin. En 2001, le nouveau propriétaire de la marque, Niccolo Branca, a fouillé dans un vieux coffre et a retrouvé cette recette. Il a décidé de redonner vie au vermouth Carpano. Le "Carpano Antica Formula" est composé de vin blanc, de Moscato du Piémont et de plusieurs sortes de vins corsés du sud de l'Italie. Il est ensuite affiné avec des infusions sélectionnées, à base d'herbes de montagne et d'épices, telles que la vanille de Tahiti et de Madagascar, l'absinthe des Alpes et le safran d'Iran. Il est présenté dans une précieuse bouteille en verre soufflé, décorée de l'étiquette originale créée en 1786. Il convient parfaitement comme apéritif ou digestif, mais peut également être utilisé comme ingrédient pour divers cocktails.