DRINKS.

Mancino Vermouth Bianco Ambrato 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	VMBA0750
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Canelli Asti, Piémont
Embouteilleur	Piazza Vittorio Emanuele II, 1, 00185 Roma RM, Italy
Marque	Mancino
Type	Vermouth Blanc
Allergène	enthält Sulfite
L'usage	pur, "on the rocks" ou pour des cocktails exclusifs comme le fameux "Vesper-Martini"
Dégustation	Nez: parfum floral avec de la racine d'angélique, de la camomille, des fleurs de sureau, de la gentiane et de la menthe. Bouche: avec des oranges sucrées, du pamplemousse rose, du gingembre, de la cardamome, de la réglisse et de la quinine.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Vin blanc du cépage Trebbiano di Romagna aromatisé avec 37 plantes.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Dans la production traditionnelle de l'absinthe, les ingrédients macèrent dans le vin. Le liquide ainsi obtenu est ensuite sucré avec de la "Mistelle" (moût de raisin alcoolisé), avant d'être mélangé avec de l'eau-de-vie jusqu'au degré final. A l'origine, l'absinthe avait souvent une note agréablement amère, ce qui était dû à la plante éponyme. Mais au fil des années, de nombreuses boissons ont été adaptées à un goût plus international et ont perdu cette touche individuelle. Le célèbre barman et conseiller en bar italien Giancarlo Mancino était également conscient de ce fait, c'est pourquoi il a décidé de créer un vermouth basé sur des recettes traditionnelles, afin de retrouver le goût original. Il a développé plusieurs variétés d'absinthe, toutes basées sur des recettes du 20ème siècle. Les plantes utilisées, qui proviennent de pays comme la Thaïlande, l'Inde, le Vietnam, l'Angleterre et bien sûr l'Italie, ont été sélectionnées par Giancarlo Mancino lui-même. Le vermouth blanc de Mancino est fabriqué à partir de raisins Trebbiano di Romagna et aromatisé avec 37 plantes. Il a un goût légèrement plus sucré que le "Mancino Secco" et est idéal pour le cocktail classique "Vesper-Martini", par exemple.