

DRINKS.

Mancino Vermouth Chinato 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	VMCO0500
Alcool	17.5%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Canelli Asti, Piémont
Embouteilleur	Piazza Vittorio Emanuele II, 1, 00185 Roma RM, Italy
Marque	Mancino
Type	Vermouth
Allergène	enthält Sulfite
L'usage	pur comme apéritif/digestif ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Bouche: avec des arômes de vin distincts et des tons amers.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Un mélange des variétés de vermouth Secco, Bianco et Rosso de Mancino, avec du Barbera d'Asti DOCG, de l'écorce de quinquina et des épices.
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. L'édition "Chinato" est un mélange des vermouths Secco, Bianco et Rosso de Mancino, enrichie d'écorce de quinquina et de vin rouge Barbera d'Asti, idéale pour ceux qui n'arrivent pas à choisir.