

DRINKS.

Mancino Vermouth Rosso Amaranto 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	VMRA0750
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Canelli Asti, Piémont
Embouteilleur	Piazza Vittorio Emanuele II, 1, 00185 Roma RM, Italy
Marque	Mancino
Type	Vermouth Rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'usage	pur ou pour des boissons et cocktails exclusifs comme "Manhattan", "Negroni" ou "Milano-Torino".
Dégustation	En bouche, des nuances de vanille, de rhubarbe, de genévrier, de bois carbonisé, de myrrhe, de clou de girofle, d'écorce de cannelle et d'orange se développent. Finale douce-amère et légèrement médicinale.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Vin rouge aromatisé avec 38 botaniques
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Additifs

Contient du colorant

Description

Dans la fabrication traditionnelle du vermouth, les ingrédients botaniques macèrent dans le vin. Le liquide qui en résulte est ensuite édulcoré avec de la "mistelle" (moût de raisin avec de l'alcool), avant d'être additionné d'alcool éthylique pour obtenir le degré d'alcool final. À l'origine, le vermouth présentait souvent une note agréablement amère liée à la plante d'absinthe. Mais au fil des années, de nombreuses boissons ont été adaptées au goût populaire international et ont ainsi perdu cette particularité. Le célèbre barman et consultant italien Giancarlo Mancino en était également conscient et a donc décidé de créer un vermouth qui s'inspire des recettes traditionnelles et du goût original. Il a développé plusieurs sortes de vermouth, toutes basées sur des recettes du 20e siècle. Giancarlo Mancino a choisi lui-même les botaniques utilisées, qui proviennent de pays comme la Thaïlande, l'Inde, le Vietnam, l'Angleterre et bien sûr l'Italie. Le Vermouth Rosso est produit à partir de divers vins rouges et aromatisé avec 38 botaniques majoritairement secrets, dont dix sont typiquement utilisés dans l'Amaro, un amer aux herbes italien. Il convient bien aux cocktails classiques comme le "Manhattan" ou le "Negroni".