

Vermouth dei Venti

Elisir della Felicità

Scheda tecnica

Tipologia	Vermouth	Origine	Sicilia	
Grado alcolico	18% vol	Zuccheri	14%	Codice V0009
Contenuto	75 cl	Cartone	6 bottiglie	
Ingredienti in etichetta	Vino, zucchero, alcool, infuso di piante aromatiche, aromi naturali, zucchero caramellizzato.			
Aspetto fisico	vino aromatizzato	Colore	Ambra intenso.	
Olfatto	Sentori fruttati di arancia e bergamotto e alle note speziate di cannella e chiodi di garofano.			
Gusto	Bilanciamento perfetto tra la percezione del dolce, pieno e continuo, con la piacevole vena amarognola che sottolinea la personalità.			
Composizione	Base vino bianco. Completano l'alchimia artemisia, arancia, bergamotto, basilico, rosa canina, cannella e chiodi di garofano.			
Consigli per la conservazione	Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura ambiente			
Abbinamenti e consigli d'uso	Le caratteristiche accuratamente ricercate, ne fanno un vermouth ideale per aperitivo, liscio con 2 cubetti di ghiaccio, freddo come fine pasto e versatile in mixology.			
Note	Tappo in legno serigrafato, accoppiato con dosatore integrato.			



www.anticacompagniadeventi.it