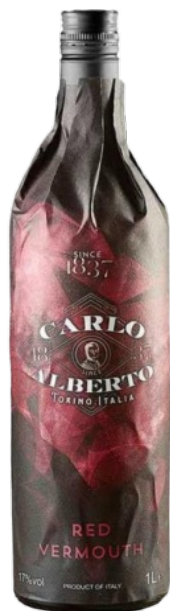


Rosso



KRAJ	Włochy
REGION	Piemont
RODZAJ	Wermut
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	17,0 %
POJEMNOŚĆ	100

Aromat:

Przyjemne aromaty czerwonych owoców, ziół i przypraw – goździki, cynamon.

Smak:

W ustach orzeźwiający, harmonijny. Przyjemna lekka goryczka na końcówce.

Więcej informacji:

Połączenie win z regionu Piemont z kilkoma rodzajami roślin z całego świata gwarantuje wyjątkowy smak i charakter tego alkoholu.

Perfekcyjna baza do drinków i koktajli. Samodzielnie na kostkach lodu w szklance do whisky. Jako aperitif wspomaga trawienie.

Carlo Alberto Vermouth di Torino



odtworzona 1971 roku przez Tigre Baracco. Sama rodzina Baracco, w dniu dzisiejszym słynie z produkcji wina w Piemontach, od ponad 150 lat; jednak istnieją zapiski dowodzące że przodkowie tego rodu już byli związani z wine lub dworem królewskim od XVI wieku.

W 1837 roku Bartolomè Baracco de Baracho stworzył recepturę trunku-aperitivo, który nadworny kucharz raczył Króla Sardynii Karola Alberta; stworzył recepturę wina piołunowego leżakowanego w beczkach dębowych, bazujących jedynie na dwóch szczepach win- Moscato D'Asti oraz Erbaluce di Caluso.

Wermut- wina wzmacniane, aromatyzowane, często dosładzane.