

Bianco



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

Aromat:

Słodkie aromaty kwiatów, ziół i przypraw.

Smak:

W ustach delikatne, miękkie i okrągłe, bardzo harmonijne o świeżym smaku. Przyjemna i świeża kośćcówka.

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. 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.