

## Red Riserva



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Piemont
<b>RODZAJ</b>	Wermut
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	18,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700 ml

### Aromat:

Uderzenie aromatów piołunu, z tyłu świeże czereśnie, świeżo pieczone pierniki, skórka z gorzkiej pomarańczy oraz śladowe ilości anyżu.

### Smak:

Uderzenie słodczy konfitury wiśniowej, dojrzałe słodkie śliwki. Sporo aromatów ziołowych z delikatną korzennych przypraw. Bardzo dużo owocowości. Długie z zaskakującą kwaśną i orzeźwiającą końcówką.

### Więcej informacji:

Użyto 27 ziół i przypraw, bazując wyłącznie na dwóch szczepach Moscato D'Asti, oraz Caluzo Erbaluce.

Jest to powrót do czasów, kiedy Turyn był światową stolicą alchemii oraz wermutów z mocną nutą piołunu.

# Carlo Alberto Vermouth di Torino



**Carlo Alberto Vermouth** to marka 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.