

Mancino Vermouth, Rosso Ambrato Vermut 16%

Výjimečné řemeslné vermuty vyrobené z těch nejlepších ingrediencí. Na jejich receptu se podílel světově proslulý italský barman Giancarlo Mancino. Vermut se používá jako hlavní složka ve většině koktejlů ať už zapomenutých či inovativních. Perfektní jsou jako celodenní aperitiv, ať už jsou podávány čisté, chlazené nebo s ledem.



Region: Itálie > Toskánsko



Popis: Infuzovaný 38 bylinami. Vinný základ tvoří odrůda Trebbiano di Romagna. Má temně červenou barvu se zábleskem odstínu karamelu. Velkolepá anatomie tohoto vermutu tvoří skladba vůní vanilky, rebarbory, jalovce, ohořelého dřeva, myrhy a vánočního koření (hřebíček, skořice kůra, sušený pomeranč). Rosso Ambrato je ideální do koktejlů jako jsou Negroni a Manhattan.
Alkohol: 16% Obj.



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 12 °C



Vhodné pro: Aperitiv, koktejly

