

1898 Vermut Blanc

Vermut bianco
18% vol.

Materie prime

Ingredienti

Vino bianco, alcol, estratti di erbe e spezie, oli essenziali.

Contiene **solfiti**

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

Ambiente o con ghiaccio

1898 Vermut Blanc è un vino aromatizzato dolce. Il vino utilizzato è il bianco Friulano che rappresenta una morbida base all'aggiunta dell'Assenzio e degli estratti vegetali utilizzati.

Gli oli essenziali di arancia dolce e amara producono un gradevole sentore agrumato, l'Origano contribuisce piacevolmente alla raffinata nota speziata.

Vermut elegante con carica aromatica equilibrata e delicata.

Colore ambrato.

Colore ambrato e molteplici sfumature sensoriali caratterizzano *1898 Vermut Blanc*, il vino aromatizzato dal gusto ricco e definito, nato da una base di bianco Friulano a cui sono aggiunte erbe aromatiche e spezie. Perfetto come aperitivo, provatelo in purezza, con ghiaccio o nel vostro cocktail preferito. Ricette e tanto altro su DOMENIS1898.com

Formati e confezioni



70cl

