



La Canellese®

VERMUT BIANCO

Vermut Bianco è la vellutata celebrazione della dolcezza, gremita da gentilissime note fresche di genziana, di erbe aromatiche e impreziosita da ammalianti evocazioni di sandalo.

Il bianco "La Canellese" è il **vermut più cool** della famiglia, adulatore dei palati più difficili, dal fascino eternamente glamour e fresco, solo con una scorza di limone o protagonista di cocktail fantasiosi e delicati di un aperitivo floreale che sa di primavera.

LA RICETTA

Melange di vini bianchi italiani selezionati, zucchero finissimo e alcol di prima qualità, con un infuso sorprendente di 28 botaniche accuratamente scelte, nato da una preparazione lenta ed artigianale.

Eccellono la lieve nota aromatica dell'assenzio romano, gentile e pontico, oltre ad altre droghe dai profumi unici tra cui la maggiorana, il sandalo, la genziana, e l'alloro.



ASSENZIO GENTILE
ARTEMISIA PONTICA L.



ALLORO
LAURUS NOBILIS



GENZIANA
GENZIANA LUTEA

L'ASPETTO

Giallo paglierino chiaro.

IL PROFUMO

Delicato, floreale con note di genziana.

IL SAPORE

Elegante, morbido, fresco e piacevolmente dolce.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 8 °C.

In un calice a forma di tulipano per convogliare al naso tutti i profumi. Ottimo con una scorza di limone e una fogliolina di salvia.

QUANDO SI DEGUSTA

All'ora dell'aperitivo.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 0,75 l

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.