



La Canellese

VERMUT EXTRA DRY

Vermut Extra Dry libera ad ogni sorso tutta la raffinatezza e la classe di un vermut *ricercato ed elegante*. La fresca fragranza del limone e il pizzico sferzante dello zenzero più puro, in un tonico che intona una melodia delicatamente dolce su note di fiori di camomilla.

L'ingrediente principe di cocktail di fama internazionale e sempre amati, dove i distillati trovano nel Vermut Extra Dry un perfetto e sorprendente complemento di sapore.

LA RICETTA

Melange di vini bianchi italiani selezionati, alcol e zucchero di prima qualità e un infuso di spezie naturali e piante tra cui l'assenzio maggiore, la balsamite, la salvia, lo zenzero, le bacche di ginepro, il fiore della camomilla e il limone.



ASSENZIO PONTICO
ARTEMISIA VALLESIAICA



CAMOMILLA ROMANA
ANTHEMIS NOBILIS



ZENZERO
ZINGIBER OFFICINALE

L'ASPETTO

Giallo dorato chiaro.

IL PROFUMO

Floreale e agrumato.

IL SAPORE

Asciutto e secco, piacevole con note di camomilla, con retrogusto di limone.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 8 °C.

In un calice a forma di tulipano per convogliare al naso tutti i profumi. Perfetto ed imbattibile anche per la preparazione di cocktail secchi.

QUANDO SI DEGUSTA

All'ora dell'aperitivo.

GRADO ALCOLICO

18% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 0,75 l

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.