Hotel Starlino „ Orange & Arancione ” Torino aperitivo 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut







EAN	810035510036
Kód produktu	VER00600

Starlino Hotel Orange je svěží italský aperitiv s obsahem alkoholu 17 %. Je vyroben z krvavých pomerančů a sedmi bylin, které zrají 6 měsíců v nerezových tancích. Ideální pro přípravu koktejlů, zejména spritzů.

Barva: Jasně oranžová se zlatavými odlesky.
Vůně: Intenzivní aroma čerstvých pomerančů, doprovázené citrusovými plody, bylinkami a nádechem vanilky.
Chuť: Osvěžující a vyvážená s příjemnou rovnováhou sladkosti pomerančů, citrusových tónů a jemné hořkosti bylin, která dodává komplexnost.
Závěr: Dlouhý a čistý s příjemnou citrusovou dochutí a jemnou bylinkovou chutí, která pomalu odeznívá.

Starlino Arancione Aperitivo je ideální jako aperitiv před jídlem. Vychutnejte si ho čistý, dobře vychlazený nebo s ledem, abyste si plně vychutnali jeho svěží, ovocné aroma. Je také ideální jako základ pro koktejly - zejména v klasickém Negroni, Spritz nebo Arancione Fizz.

Z kulinářského hlediska se tento aperitiv perfektně hodí k italským předkrmům, jako jsou antipasti, bruschetta nebo olivy, a také k jemným sýrům, jako je mozzarella nebo pecorino. Mořské plody nebo grilovaná zelenina také skvěle doplňují ovocné a hořké tóny aperitivu Starlino.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Hotel Starlino „ Orange & Arancione ” Torino aperitivo 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Nový exkluzivní ovocný pomerančový aperitiv vyrobený pro Hotel Starlino v Itálii. Starlino Hotel Orange je osvěžující aperitiv pocházející z Itálie, jehož základ tvoří vinná odrůda Trebbiano, doplněná o šťávu z krvavých pomerančů a směs sedmi bylin. Tento aperitiv zraje po dobu šesti měsíců v nerezových tancích, což mu dodává jemnou a vyváženou chuť. Nejlépe se podává jako součást luxusního spritzu, smíchaného s proseccem a sodou, zdobeného plátkem pomeranče. Tento produkt je ideální pro milovníky sofistikovaných a aromatických aperitivů. Starlino Arancione Aperitivo je vynikající italský aperitiv, který potěší svým ovocným a osvěžujícím pomerančovým aroma. S obsahem alkoholu 17 % obj. nabízí příjemnou lehkost a komplexní škálu chutí. Aperitiv se vyrábí v Itálii z tajné směsi bylin, citrusových plodů a koření, přičemž hlavní ingrediencí jsou ty nejjemnější pomeranče. Tento aperitiv je perfektní volbou pro klasický italský začátek večera a je ideální jako přísada do koktejlů nebo jednoduše jako osvěžující aperitiv. Starlino Arancione kombinuje sladkost pomerančů se svěžestí citrusových tónů a nádechem hořkých bylin, což z něj činí všestrannou pochoutku. Elegantní láhev s moderním designem a krásnou barvou z něj dělá také vizuální prvek. Se svou svěží, ovocnou elegancí a dokonalou rovnováhou mezi sladkostí a bylinkami je Starlino Arancione Aperitivo nutností pro milovníky italských aperitivů a koktejlů. Osvěžující pochoutka pro každého, kdo oceňuje italský životní styl! Značka Hotel Starlino je založena na dvou zdánlivě jednoduchých, ale skvělých nápadech. Na jedné straně stále oblíbenější koncept vermutů a aperitivů, na druhé straně vintage. Torino Distillati (výrobce Holet Starlino) se prezentuje jako vintage společnost díky skutečné výrobní struktuře, která se nachází v budově ve stylu Liberty, ale také místo fantazie, kterým je Hotel Starlino, má vintage image inspirovanou italskými turistickými perlami, kde najdeme luxusní hotely, které nejsou spojeny s velkými pohostinskými řetězci. Na základě této myšlenky vznikl produkt, který vizuálně připomíná turínskou společnost Distillati jako struktura ve tvaru láhve a myšlenku luxusního hotelu v detailech. Například čepice reprodukuje tvar zvonků, které najdeme na recepci, zatímco zadní štítek je vyroben jako nápis „Nerušit“ k zavěšení za dveřmi pokoje. Realizace image značky vzniká ve spolupráci s australskou komunikační agenturou, která pracovala na snu, který mají cizinci o Itálii, pomocí fotografií italských luxusních míst: lokalit, hotelů a barů, které připomínají ideální místo, kterým je hotel Starlino. Recepturu Starlino vytvořili Denis Muni a Beppe Ronco – oba pracují v Torino Distillati více než 20 let a jsou rodáky z regionu Piemont. Poté, co svou kariéru strávili výrobou vermutů a aperitivů, zaměřili svou pozornost na skutečnou inovaci pro řadu Hotel Starlino. Přišli s myšlenkou zrání vermutu Rosso v sudech po Bourbonu poté, co si všimli, že zrání v sudu dodává vínu lahodně hladkou, kořenitou chuť. Pro Rosé a Arancione - chtěli vytvořit opravdu svěží a přirozenou chuť, která se mísí s tonikem, sodou nebo sektem.

Hlavní parametry

Značka	Hotel Starlino
Druh	kořeněná vína & vermuty
Odrůda	Trebbiano
Původ	Itálie, Piemont
Příchuť	Pomeranče
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Torino Destillati, Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri (Turín), Piemonte, Itálie