Hotel Starlino „ Rosso ” Vermouth di Torino 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut









EAN	810035510029
Kód produktu	VER00620

Starlino Rosso je italský vermut z oblasti Piemonte, známý pro svou bohatou chuťovou paletu. Tento červený vermut zraje v sudech po bourbonu a je ideální základ pro klasické koktejly jako Manhattan.

Tento vermut zaujme intenzivní vůní zralého červeného ovoce, pomerančové kůry a kořeněných bylin, které ladí s vanilkou a lehkým dřevitým tónem. Chuť odhaluje nádhernou kombinaci sladkých a hořkých složek - měkká textura hroznové slupky se setkává s osvěžující svěžestí zázvoru a rebarbory, zatímco hřebíček a kůra chininovníku dodávají jemnou hořkou notu. Dochuť je dlouhá, teplá a elegantní s jemným nádechem sudu po bourbonu.

Vermut Starlino Rosso je všestranným potěšením a je ideální jako klasický aperitiv - čistý na ledě s plátkem pomeranče nebo jako spritz se sodou či tonikem. Je také perfektním základem pro slavné koktejly, jako jsou Negroni, Manhattan nebo Americano. Používá se také ve fine dining a dodává sofistikovaný nádech omáčkám, dezertům a dokonce i masovým pokrmům. Díky svému jedinečnému chuťovému profilu přináší kousek autentické italské kulinářské kultury do každého domácího baru.

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

Hotel Starlino „ Rosso ” Vermouth di Torino 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Starlino Rosso Vermouth je tradiční červený Vermouth di Torino zrající v sudech Kentucky Bourbon pro bohatou, hřejivou, kořeněnou vůni a chuť. Starlino Rosso Vermouth je tradiční italský vermut pocházející z oblasti Piemonte, vyrobený z pečlivě vybraných odrůd vín Trebbiano s troškou Marsala. Tento vermut zraje po dobu 30 dní v sudech po bourbonu z Kentucky, což mu dodává charakteristické tóny dubu a vanilky. Vermut Starlino Rosso je tradiční červený vermut z italského Turína, který zaujme svým jedinečným charakterem a vynikající výrobou. Je založen na vynikajícím italském víně, které je zušlechtěno mistrovskou kombinací bylin, koření a citrusových aromat. Zvláště pozoruhodné je zrání v sudech po bourbonu z Kentucky, které tomuto vermutu dodává obzvláště bohatou, teplou a kořeněnou vůni. Mezi použité ingredience patří vanilka, rebarbora, zázvor, kůra chininovníku, slupka hroznů a kůra hořkého pomeranče, které dodávají vermutu Starlino Rosso jeho nezaměnitelnou hloubku. Klasické bylinky z pelyňku, hřebíček a jemná balzamiková nota tofu navíc zajišťují dokonalou rovnováhu mezi sladkými, hořkými a kořeněnými akcenty. Jeho plný a mnohovrstevnatý chuťový profil z něj činí ideální volbu pro znalce vysoce kvalitní aperitivové kultury a klasických koktejlových kreací. 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
Detail	červený vermut & Rosso
Barva	červená
Odrůda	Trebbiano
Původ	Itálie, Piemont
Klasifikace původu	Vermouth di Torino
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
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.
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Torino Destillati, Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri (Turín), Piemonte, Itálie