

Vermouth del Professore „ Rosso Superiore ” unikátní vermut 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN

8011701089340

Kód produktu

VER01701

Vermut di Torino GI Superiore je vyroben z prestižního základu vína Barolo 'Vigneto Cerretta' od Ettore Germana. Je obohacen o komplexní sbírku bylin a prodloužený dvoustupňový proces zrání v sudech. Je to vyvážený, bohatý, rubínově červený vermut. Dokonalý samostatně vychlazený.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Vermouth del Professore „ Rosso Superiore ” unikátní vermut 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Toto Barolo ročníku 2013 od Ettore Germana z viniční trati Vigneto Cerretta se vyznačuje elegancí, která tvoří působivý základ jemných, svíravých tříslovin. Ty podtrhují sladké až lehce hořké bylinné aroma připomínající pelyněk, rebarboru, vanilku a hřebíček. Přestože směs bylin a koření ve vermutu Di Torino Superiore Del Professore zůstává tajemstvím, na patře je zřejmá jeho vyváženost a kultivovanost bez ostrých alkoholových tónů. Ze sklenice vystupují harmonické citrusové akcenty, zejména chinotta. Vedle štiplavosti pelyňku je patrná i stopa coly a závěr směřuje k příjemné hořkosti. Zrání v dubových sudech – nejprve jako víno Barolo a následně několik měsíců jako vermut – pomáhá dokonale propojit víno s botanickými esencemi. I proto je nejlepší si tento vermut samotný, vychlazený se dvěma kostkami ledu a případně s kouskem pomerančové kůry. Skupina barmanů vedená Leonardem Leucim dlouho hledala někoho, kdo by dokázal vytvořit vermut odrážející pravou piemontskou chuť tohoto aromatizovaného vína. Našli ho v Carlu Quagliovi, který dnes vede společnost založenou jeho pradědečkem v roce 1890. Tento konkrétní produkt – limitovaná edice – stejně jako další výrobky z palírny Castelnovo Don Bosco vyžaduje význam původu použitých bylin a esencí: pelyňku sklizeného ve vysokých alpských polohách, jalovce, rebarbory či máty Pancalieri Chinotto pochází z Ligurie, ostatní citrusové plody z Kalábrie.

Hlavní parametry

Značka	del Professore
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	červený vermut & Rosso
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2013
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	hořkosladké, nakouřené
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	odrodné víno rékové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Antica Distilleria Quaglia Viale Europa, 3 14022 Castelnovo Don Bosco Provincia di Asti Piemont, Itálie
Alergeny skupina I.	Obiloviny obsahující lepek: 1a) pšenice (například špalda a khorasan), 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.