



VERMOUTH
di TORINO

Eredi
Maria
& Aldo
Cerutti

VERMOUTH DI TORINO CERUTTI

LA STORIA

Vino aromatizzato, prodotto nel rigoroso rispetto della ricetta dei coniugi Maria e Aldo Cerutti, già liquoristi in Canelli – AT – Piemonte – Italia dagli anni '60 del secolo scorso.

NOTE GUSTATIVE

Il Vermouth è un prodotto storico, che ci riporta alla grande tradizione italiana nel realizzare vini aromatizzati.

La Maison Cerutti ha intrapreso con grande passione e competenza questa strada e la interpreta con assoluta fedeltà al gusto di un tempo.

Il suo vermouth Bianco di Torino è riconosciuto come una vera eccellenza, che si inserisce nel solco delle migliori tradizioni.

Questo prodotto nasce da un vino base di uve bianche del territorio, aromatizzato con una miscela segreta di erbe e spezie, che lo rendono molto aromatico ed elegante.

Trasparente e luminoso, colpisce l'impatto olfattivo, fondato su note di camomilla, luppolo, coriandolo ed erbe officinali.

Il gusto è lievemente abboccato e di grande agilità, dissetante e fresco.

Grado Alcolico: 17% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Vino, zucchero, alcol, aromi naturali;

Sito Web: www.vermouthditorinocerutti.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.

