

ВЕРМУТЫ

SVAMgroup



Vermouth di Torino Classico

Район производства: Традиционная область Пьемонта

Используемое вино: Москато и другие качественные сорта винограда

Ингредиенты: вино, сахар, спирт, экстракты ароматических трав, специи, цедра горького апельсина и карамелизованный сахар.

Техника производства: более двадцати различных трав мацерируются вместе со специями со всего мира более месяца в спирте. Горькие апельсины собираются еще зелеными и тщательно очищаются вручную; кожура настаивается в спирте около месяца, чтобы извлечь ценные эфирные масла. Вино, травяные экстракты, специи, спиртовой настой апельсиновой кожуры и карамелизованный сахар смешиваются вместе, и вермут, полученный таким кустарным способом, оставляют на несколько дней в чанах.

Температура подачи: 6-8°C (43°-46°F)

АЛКОГОЛЬ

18% об.

ЦВЕТ

Янтарный

БУКЕТ

Интенсивный, с ароматом трав; очень сложный, с отчетливыми нотами ванили, горького апельсина, горечавки, цинхоны и ревеня

ВКУС

Сладкий, с исключительным телом и приятным послевкусием полыни, перца, грецкого ореха



0,7 л



Vermouth Bianco

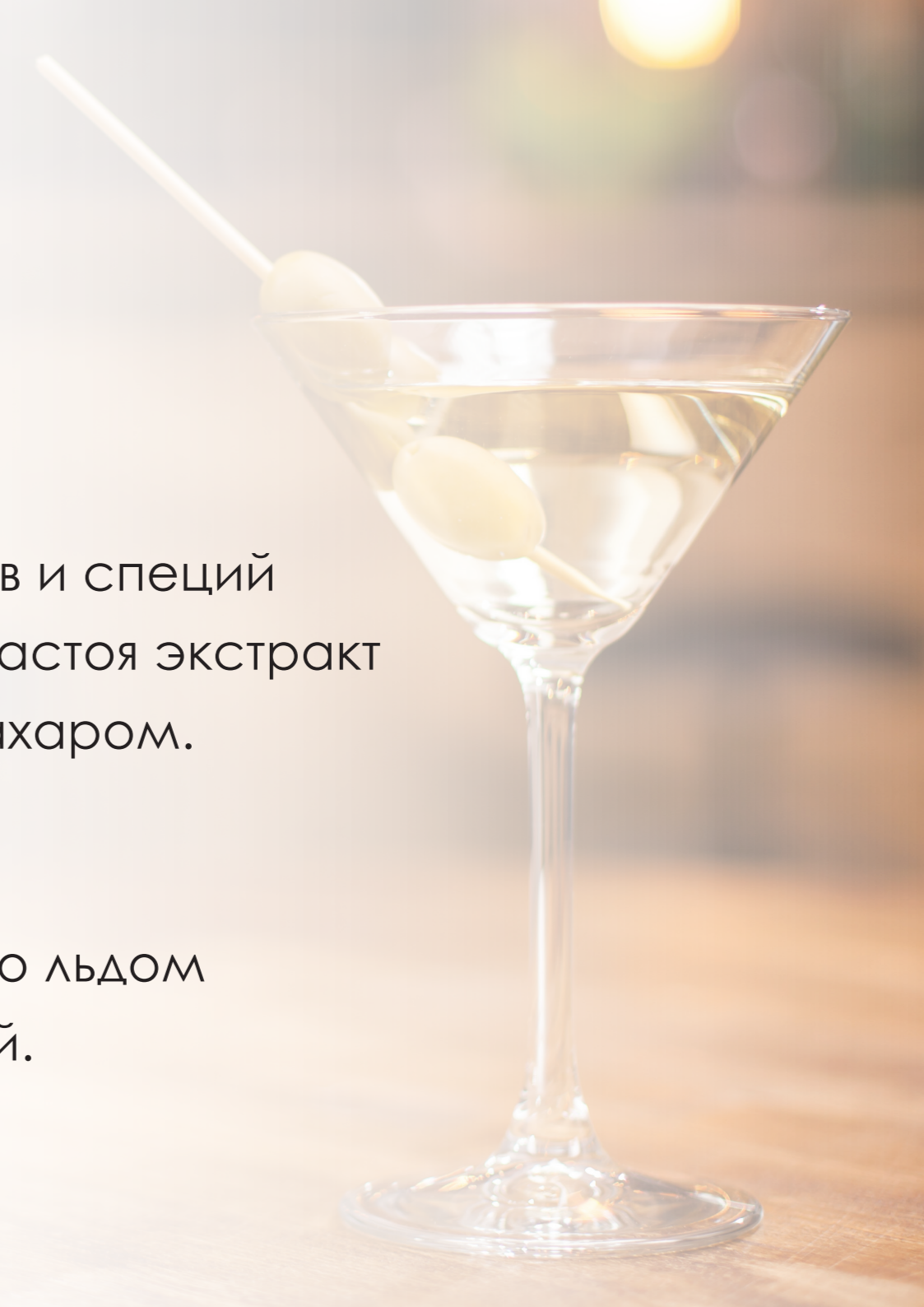
Зона производства: Пьемонт

Процесс производства: мацерация в алкоголе трав и специй в течение не менее 30 дней. Полученный из этого настоя экстракт впоследствии смешивается с вином, спиртом и сахаром.

Сахар: 140 гр/л

Сочетание: идеально подходит для употребления со льдом или для приготовления самых популярных коктейлей.

Подавать холодным.



0,7 л



АЛКОГОЛЬ

15% об.

ЦВЕТ

Соломенно-желтый

Букет

Хорошо сбалансированный и интенсивный, с ароматом трав и специй и нотками ванили

Вкус

Приятно сладкий и гармоничный

Vermouth Rosso

Зона производства: Пьемонт

Процесс производства: выдержка в спирте ароматических трав и специй, по крайней мере, в течение 30 дней. Экстракт, полученный из этого настоя впоследствии смешивается с вином, спиртом и сахаром.

Сахар: 140 гр/л

Сочетание: идеально подходит для приготовления самых популярных коктейлей. Подавать охлажденным.

АЛКОГОЛЬ

15% об.

ЦВЕТ

Янтарный

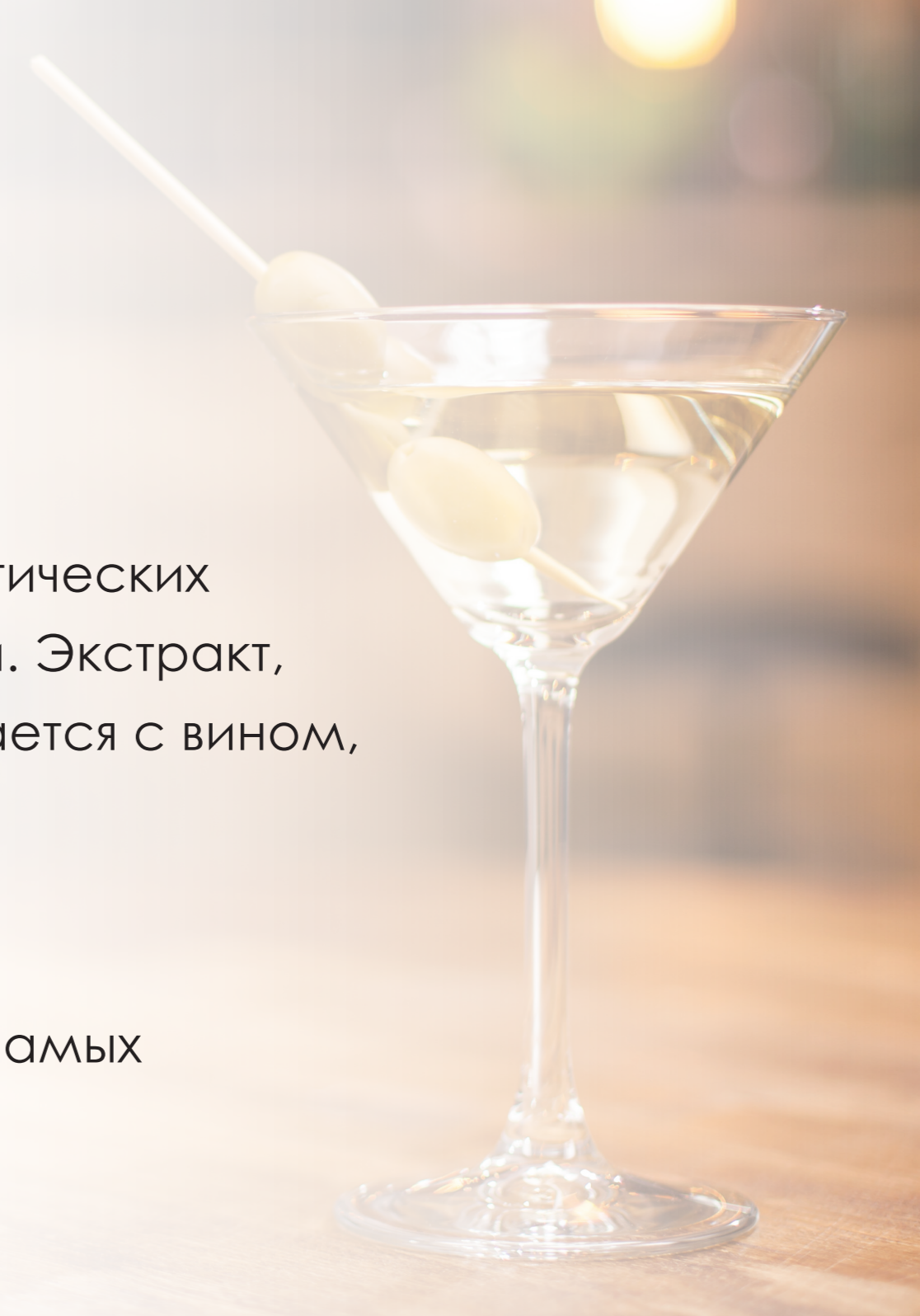
Букет

Хорошо сбалансированный и интенсивный, с ароматом трав и специй и нотами ванили

Вкус

Как правило, полнотелый и стойкий

0,7 л



1л



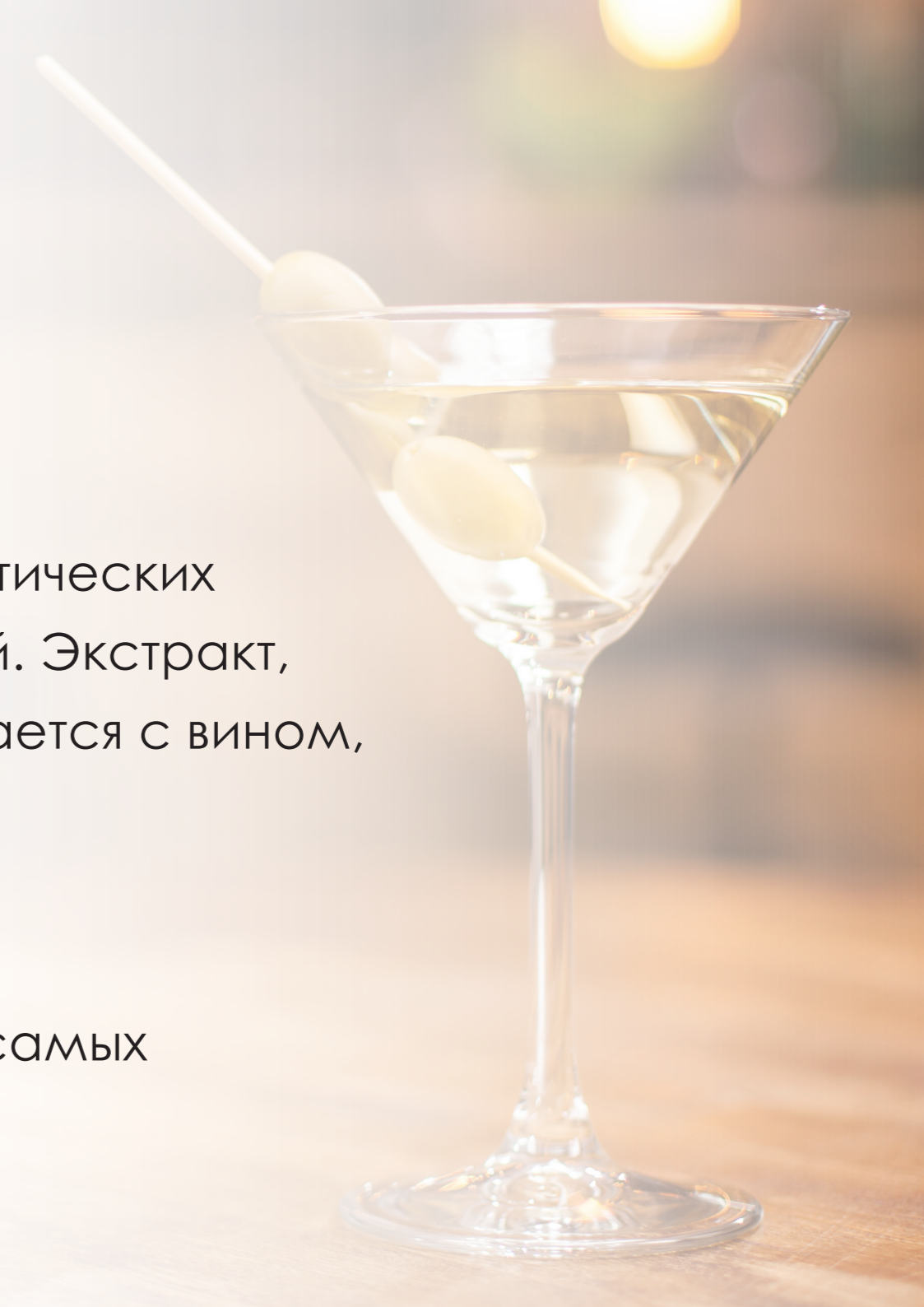
Vermouth Dry

Зона производства: Пьемонт

Процесс производства: выдержка в спирте ароматических трав и специй, по крайней мере, в течение 30 дней. Экстракт, полученный из этого настоя впоследствии смешивается с вином, спиртом и сахаром.

Сахар: 25 гр/л

Сочетание: идеально подходит для приготовления самых популярных коктейлей. Подавать охлажденным.



АЛКОГОЛЬ

15% об.

ЦВЕТ

Светлый, с легкими желто-зелеными отблесками

Букет

Хорошо сбалансированный, характерный, с нотками можжевельника, ароматный и гармоничный

Вкус

Приятно сухой, гармоничный и мягкий



SVAMgroup

Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14