



## Vermouth Extra Dry

Cocchi

Vermouth classique du Piémont

### Description:

Tous les ingrédients utilisés pour élaborer ce vermouth classique proviennent du Piémont. Il est élaboré à partir d'un vin Cortese, qui est ensuite aromatisé avec des écorces d'agrumes, de la menthe du Piémont, de l'absinthe, de la racine d'angélique, de la coriandre et de la cardamome.

### Profil aromatique:

### Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

### Température:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Vol. alcool:** 17.0%

**A boire:** À l'apogée

**N° article:** 14063--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Vermouth Extra Dry

Cocchi

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Falstaff 98/100, Wine Enthusiast 97/100
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Vol. alcool:</b>	17.0%
<b>Servier:</b>	Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.