



Vermouth Extra Dry

Cocchi

Vermouth classico del Piemonte

Beschreibung:

Tutti gli ingredienti di questo vermouth classico provengono dal Piemonte. Come base viene utilizzato un vino Cortese, che viene poi aromatizzato con scorze di agrumi, menta piemontese, assenzio, radice di angelico, coriandolo e cardamomo.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Servierempfehlung:

Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16°C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18°C.

Paese di origine: Italia

Vol. alcolici: 17.0%

Da bere: Pronto da bere

Artikelnummer: 14063--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vermouth Extra Dry

Cocchi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 98/100, Wine Enthusiast 97/100
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	17.0%
Servier:	Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.