Vermouth di Torino Bianco

L'aromatizzazione di vini bianchi con varie erbe è la base di questo tradizionale aperitivo piemontese. L'artemisia coltivata in piemonte è l'elemento distintivo, che ne conferisce il carattere primario.

The aromatization of white wines with several herbs is the base for this traditional Piedmont aperitif. Artemisia grown in Piedmont, is the distinctive element and gives its primary character.



Aperitivo tradizionale piemontese, rinfrescante, preparato secondo l'antica ricetta della casa. Di colore giallo paglierino, ha un profumo aromatico, intenso, floreale, con note di vaniglia. Il sapore è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro.

Traditional Piedmont aperitif, refreshing, prepared according to the ancient home recipe. Of yellow straw colour, it has aromatic, intense and floral scent, with notes of vanilla. The taste is intense and persistent, with a pleasant bitter aftertaste.

Servire freddo o con ghiaccio.
Serve cold or on the rocks.

Eccellente servito liscio, on the rocks o come base per cocktail sorprendenti.
Excellent when served staight, on the rocks or as a base for surprising cocktails.

16% vol. + 157 g/l	1 L
Codice EAN/bottiglia: *EAN Code/bottle*	8002915004885
Codice EAN/cartone: *EAN Code/case*	8002915651300
Cod. Doganale: *Customs code*	2205 1010
Cod. Cartone: *Case code*	2930T
Bottiglie per cartone: *Bottles per case*	6
Cartoni per pallet 80 x 120: *Cases per pallet*	76 = 4 x 19
Dimensioni cartone (cm): *Case size*	h 33,5 LxL 26,5x 16,5
Peso vetro (g): *Glass weight*	650
Dimensioni bottiglia (cm): *Bottle size*	ø 8,6 x h 32,8
Peso cartone (kg) *Case gross weight*	10,50