GAMONDI
1890

Vermouth di Torino Rosso



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 ambrato, ha un profumo aromatico, intenso, con note di china e coriandolo. Il sapore è intenso e persistente, con un piacevole retrogusto amaro.

Traditional Piedmont aperitif, refreshing, prepared according to the ancient home recipe. Of amber colour, it has aromatic and intense scent, with note of chinchona and coriander. 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.

18% vol. + 145 g/l	1 L
Codice EAN/bottiglia: *EAN Code/bottle*	8002915004892
Codice EAN/cartone: *EAN Code/case*	8002915651317
Cod. Doganale: *Customs code*	2205 1010
Cod. Cartone: *Case code*	2931T
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