





MOLTENI VERMOUTH ROSSO

ELABORACIÓN:

Vino, azúcar, alcohol y extractos de plantas Aromáticas.

Un vino base de alta calidad muy equilibrado y neutro para realzar el sabor de los extractos. Con un tiempo de maceración de 2 meses.

Esta cuidada elaboración nos permite obtener un producto italiano de la máxima calidad, fresco, aromático, con el perfecto equilibrio entre amargor y dulzor que es lo que prima en el vermouth.

CATA:

Molteni tiene un sabor y aroma únicos fruto de; la selección de extractos de hierbas y frutos (además del ajenjo que es común en todos los Vermouths, se han utilizado más de 60 variedades) y su combinación.