

MAROLO

DISTILLERIA

Vermouth Extra Dry - Domenico Ulrich



ALL'APICE DELLA MIXOLOGY

L'extra dry è la versione secca del Vermouth Bianco. Inedito, di squillante freschezza: pura piacevolezza «dry» che scala i vertici della miscelazione: nessun Vermouth come l'Extra Dry si accompagna in modo così perfetto con i grandi cocktail a base di gin, vodka e bitter. La ricetta originale del XIX secolo è stata rielaborata da Marolo in una veste delicata, ricca di aromi: spiccano le note di noce, limone e frutti di bosco. Trova il suo apice on the rocks, miscelato ad un ottimo gin, con guarnizioni di ribes e frutti rossi.

Vino: 100% Cortese del Piemonte

Artemisie: Piemontesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi

Gusto: Secco e fresco.

Note di noce, limone e frutti di bosco.

Gradazione: 18%

Formato: 75 cl