



ODDERO VERMOUTH DEL KAMERLENGO

Schede tecniche

ODDERO

Oddero Vermouth del Kamberlengo

VERMOUTH DEL KAMERLENGO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Vermouth Bianco

Zona produttiva La Morra (Nebbiolo)- Monleale (Timorasso), vinificazione dei vini presso la cantina Oddero Poderi e Cantine a La Morra. Produzione dei due Vermouths/oladistilleria Il Reale SRL Chieri (TO).

Materia prima Vino bianco da uva Timorasso, acqua, zucchero, infuso ed estratto naturale di erbe e spezie, alcol di origine agricola.

Produzione Infusione del vino Timorasso insieme alle botaniche selezionate per permettere il graduale e delicato assorbimento degli aromi e dei profumi delle erbe e delle spezie scelte nella ricetta, macerazione con aggiunta di zucchero e alcol, successiva filtrazione e imbottigliamento.

Gradazione alcolica 14,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso.

Profumo Erba, fieno e agrumi.

Sapore Fruttato e amabile.

Abbinamenti Ideale liscio per l'aperitivo ad una temperatura di servizio intorno ai 4°/5°, è molto versatile e può tranquillamente sostenere una presenza a tutto pasto: ottimo in abbinamento al pesce, al crudo di mare, ma anche ai formaggi freschi di capra e a piatti particolarmente sapidi e dal gusto deciso, da provare con le acciughe marinate alla Piemontese.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



MATERIA PRIMA | VINO, BOTANICHE
AROMATICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | INFUSIONE
NATURALE DI BOTANICHE IN VINO



Oddero Vermouth del Kameralengo

VERMOUTH DEL KAMERLENGO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia Vermouth Rosso

Zona produttiva La Morra (Nebbiolo)- Monleale (Timorasso), vinificazione dei vini presso la cantina Oddero Poderi e Cantine a La Morra. Produzione dei due Vermouths/oladistilleria Il Reale SRL Chieri (TO).

Materia prima Vino rosso da uva Nebbiolo, acqua, zucchero, infuso ed estratto naturale di erbe e spezie, alcol di origine agricola.

Produzione Infusione del vino Nebbiolo insieme alle botaniche selezionate per permettere il graduale e delicato assorbimento degli aromi e dei profumi delle erbe e delle spezie scelte nella ricetta, macerazione con aggiunta di zucchero e alcol, successiva filtrazione e imbottigliamento.

Gradazione alcolica 16% Alc. /Vol.

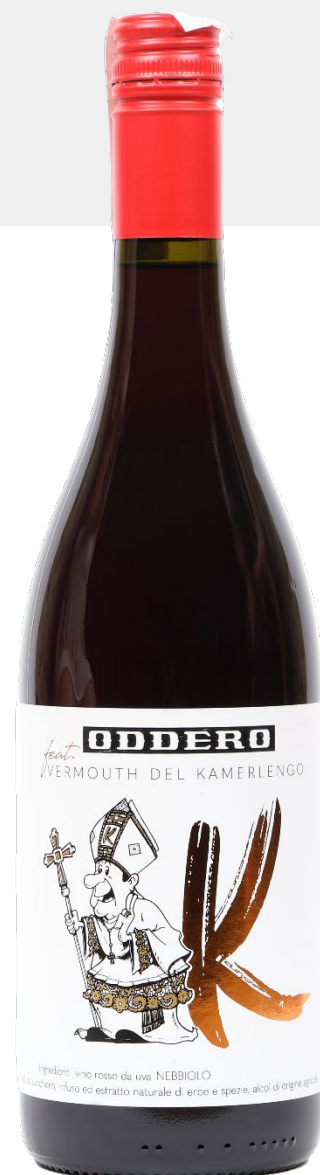
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso amaranto.

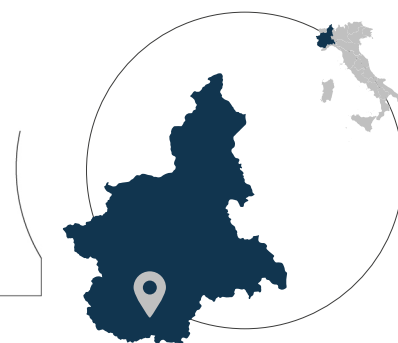
Profumo Rabarbaro, cannella e bacche rosse, fragola, bocciolo di rosa.

Sapore Pieno e strutturato.

Abbinamenti Da bersi puro, liscio ad una temperatura di 4°/5°, oppure con ghiaccio ed una scorzetta di kumquat per l'aperitivo. Ottimo in abbinamento ai formaggi e soprattutto a fine pasto con i dolci ed in particolare con il cioccolato fondente.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



MATERIA PRIMA | VINO, BOTANICHE
AROMATICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | INFUSIONE
NATURALE DI BOTANICHE IN VINO

