

Oddero Vermouth del Kamerlengo

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

