

CARPANO CLASSICO КАРПАНО КЛАССИКО



Вермут

Страна: Италия.

Остаточный сахар: 185 г/л.

Крепость: 16%.

Объем бутылки: 1 л.

История дома Карпано начинается в 1786 году в Турине, когда Антонио Бенедетто Карпано закончил обучение на травника, смешал травы и специи с мускатным вином. Таким образом, он создал рецепт вермута с уникальными вкусовыми качествами. Сегодня вермуты Карпано являются основным ингредиентом уникальных коктейлей, подаваемых в лучших заведениях мира

Карпано Классико - «классический итальянский красный вермут». Оригинальный рецепт сочетает в себе специи и цитрусовые, а также ароматы, полученные из полыни, что делает Карпано Классико идеальным ингредиентом для коктейлей.



Оценки и рейтинги:

International Spirits Challenge 2018 – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: коричнево-красный, с оттенками оранжевого топаза.

Аромат: букет теплый и сложный с растительными нотками. Много ароматов с оттенками меда, сахарной патоки, винили, кардамона и корицы.

Вкус: Карпано Классико показывает свой особый уникальный и характерный вкус. Сначала ощущается сладость, затем возникает вкус вина. После этого проявляются растительные компоненты. Очень гармоничный и сбалансированный финиш.

Способы употребления: идеально подходит для изготовления ярких коктейлей.