

# CARPANO PUNT E MES КАРПАНО ПУНТ Э МЕС



## Вермут

**Страна:** Италия.

**Остаточный сахар:** 215 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 Пунт э Мес – идеальное сочетание вермута и биттера.

Пунт э Мес является самым популярным аперитивом дома Карпано. 9 апреля 1870 года, когда обсуждалось повышение цен акций (+1,5%), один биржевой маклер заказал «одну часть» вермута с половиной порции биттера, чем вдохновил на создание нового рецепта. Пунт э Мес – пьемонтское название «a point and a half», оказался напитком с идеальным балансом между сладостью и горечью. Пунт э Мес превосходно подойдет для различных мероприятий. Этот напиток олицетворяет тепло итальянского общения.

Этот аперитив представляет собой, сухое белое вино, обогащенное алкоголем, подслащенное сахаром и ароматизированное смесью различных растений. Кора хинного дерева и полыни придают напитку, единственный в своем роде, вкус с приятными горьковатыми нотами.



## Оценки и рейтинги:

International Spirits Challenge 2018 – Золотая Медаль.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-красный с альыми оттеками.

**Аромат:** присутствуют тона Портвейна и немного кисловатые ноты.

**Вкус:** первоначально, это сладость, с интригующим акцентом абрикоса и апельсина. Далее следует вкус вина. Всё заканчивается стойким и сильным горьким послевкусием, которое дает хинное дерево, горький грейпфрут и растение горечавка.

**Способы употребления:** идеально подходит для аперитива со льдом, содой и апельсиновой цедрой. Великолепно подходит для изготовления оригинальных коктейлей.