

# CARPANO DRY КАРПАНО ДРАЙ



## Вермут

**Страна:** Италия.

**Остаточный сахар:** 43 г/л.

**Крепость:** 18%.

**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 формулу, из которой происходят все отличительные вкусовые ноты вермута. Сегодня вермуты Карпано является основным ингредиентом уникальных коктейлей, подаваемых в лучших заведениях мира.

Карпано Драй классический пример девиза «Развиваясь, сохраняя традиции» характерный для производителя Fratelli Branca.

Вермут производится по историческому рецепту, обогащённый Лукой Гардини, Чемпионом Мира конкурса сомелье 2010 года.

Карпано Драй имеет меньше сахара, чем другие вермуты Карпано и включает в своем теле превосходство итальянских вин.

Одно из растений используемых в создании вермута Карпано полынь, высоко ценимая и востребованная. Она выращивается в экологически чистых зонах и на большой высоте. Другой ингредиент для Карпано Драй это «Критская душица», трава с острова Крит, которая поглощает соль и йод из морской воды. Она придает напитку его характерную богатую ароматику.



## Оценки и рейтинги:

International Spirits Challenge 2018 – Бронзовая Медаль.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** платиновый, яркий и светлый.

**Аромат:** исключительно богатый. Набор тонких, сбалансированных и структурированных нот: засахаренных фруктов, экзотических цветов, кориандра, ладана, эфирного масла лимона.

**Вкус:** первая атака, это ощущение превосходного качества вина (вино – компонент вермута), интенсивные ноты свежести и пряного бальзама. В послевкусии ярко выражены цитрусовые и зеленое яблоко.

**Способы употребления:** идеально подходит для изготовления тонких и элегантных коктейлей.