

CARPANO BIANCO КАРПАНО БЬЯНКО



Вермут

Страна: Италия.

Остаточный сахар: 160 г/л.

Крепость: 14,9%.

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 Бьянко - «итальянский сладкий белый вермут» со своим особым букетом, полученным благодаря различным растениям и специям, таким как корица и апельсиновая кожура.

Ароматика и минеральность винного купажа, создающие тело Карпано Бьянко, усиливается пряными и цитрусовыми нотами. Это вермут с самым неординарным букетом из всего ряда Карпано. Вкус изначально сладкий, но сладость почти сразу сменяется сложными, слегка горьковатыми органическими нотками, которые делают Карпано Бьянко подходящим для всех случаев. Основными ингредиентом является цедра горького апельсина, мускатный цвет и корица, это секрет его особой пряности.



Оценки и рейтинги:

International Spirits Challenge 2018 – Серебряная Медаль;
San Francisco World Spirits Competition 2016 – Двойная Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый, чистый и прозрачный.

Аромат: интенсивный и сложный, много цветочных нот.

Вкус: Карпано Бьянко играет с нашими ощущениями. Он свежий, лимонный, полон экзотических фруктов. Во вкусе сливаются различные ноты, какао и шоколад переплетаются с фруктами, в частности с грейпфрутом.

Способы употребления: охлажденным с лимоном или лаймом, со льдом. Идеально подходит для изготовления изысканных коктейлей.