



VERMOUTH BIANCO

Denominazione	Vermouth Bianco
Regione di origine	Friuli
Ingredienti	Vino, zucchero, alcol, estratti di piante aromatiche, spezie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Ricco di profumi, da quelli decisamente amari come Assenzio e China, a quelli agrumati intensi, con una leggera nota di erbe mediterranee, origano e santoreggia. Il sorso è avvolgente, sprigiona sentori amari e agrumati contrastati da sentori floreali. In chiusura è fresco e persistente.
Gusto	Da gustare liscio o con ghiaccio, impreziosito da una scorzetta di arancia o di limone, secondo il gusto del degustatore. Ideale come aperitivo o come fine pasto, si abbina perfettamente a dolci secchi, biscotti della tradizione e praline di cioccolato fondente. Ottimo anche in miscelazione: da provare nello Spritz con Prosecco Tenuta Guerra, soda, ghiaccio e una fetta d'arancia, oppure in abbinamento con il gin per la creazione di cocktail dal carattere raffinato.
Abbinamenti gastronomici	
Temperatura di servizio	Temperatura ambiente oppure freddo

DATI ANALITICI

Grado alcolico	18% vol.
----------------	----------

Prodotto in Italia - Contiene solfiti

Società Agricola Tenuta Guerra s.s.

P.iva 01901400935

Sede legale: Via Strada Rossa, 11 - 33076 Pravisdomini (PN) - Italia

Cantina e punto vendita: Via Bandida, 7 - 30020 Cinto Caomaggiore (VE) - Italia

mail: info@tenutaguerra.it - www.tenutaguerra.it