



Vermut Bianco

L'Insolito



Caratteristiche

Vino di base: Chardonnay
Colore: giallo ambrato
Zuccheri: 16%
Gradazione alcolica: 17 % vol

The Vineyard:

Base wine: Chardonnay
Color: amber yellow
Sugars: 16%
Alcohol content: 17 % vol

Ingredienti:

vino bianco, alcool, puro zucchero di canna ed una ricercata selezione di erbe e spezie

The soil:

white wine, alcohol, pure cane sugar and a refined selection of herbs and spices



Affinamento: la selezione di erbe e spezie macerano in una soluzione di acqua ed alcool per 45 giorni così da formare un estratto di aromi naturali. All'estratto di erbe e spezie si uniscono il vino bianco, l'alcool e lo zucchero. Dopo 60 giorni di affinamento in vasche d'acciaio il prodotto viene filtrato ed è pronto per l'imbottigliamento



Aging: the selection of herbs and spices macerate in a solution of water and alcohol for 45 days to form an extract of natural flavors. The extract of herbs and spices is combined with white wine, alcohol and sugar. After 60 days of aging in steel tanks the product is filtered and is ready for bottling

temperatura di servizio
serving temperature:



6-8°



Bottiglia:
75 cl

Bottle:
75 c

COCKTAIL PROPOSAL

Lady Blonde

- White Vermut Tenuta Tamburnin
- Sparkling wine
- Citrus syrup
- Honey Water
- Garnish: a slice of orange.

PROPOSTA COCKTAIL

Lady Blonde

- Vermut Bianco di Tenuta Tamburnin
- Spumante
- Sciroppo agli agrumi
- Acqua al miele
- Guarnizione: una fetta d'arancia



Profumi: Spiccano essenze quali la menta bianca di Pancalieri, l'assenzio, i chiodi di garofano unite al gusto lievemente amaricante della genziana.

Consigli: Può essere consumato da solo, liscio o con ghiaccio, come eccellente aperitivo o impiegato per la preparazione di cocktails. E' inoltre un ottimo digestivo, anche in abbinamento al cioccolato fondente. Una volta aperto va conservato al fresco e consumato entro un mese

Aromatic description: Essences such as Pancalieri's white mint, absinthe, cloves stand out, combined with the slightly bitter taste of gentian

Recommendations: It can be enjoyed alone, neat or with ice, as an excellent aperitif or used for the preparation of cocktails. It is also an excellent digestive, also in combination with dark chocolate. Once opened, it must be kept cool and consumed within a month.

