

MAROLO

DISTILLERIA

Vermouth Bianco - Domenico Ulrich



APERITIVO PER ECCELLENZA, ECCELLENZA PER APERITIVO

«Qualcosa di speciale, senza esagerare neh?». Questa la richiesta delle *madamine* sabaude diligentemente accomodate ai tavoli dei caffè liberty, vanto e piacere della borghesia torinese. Il Vermouth Rosso, di buona gradazione alcolica e carattere mascolino, si ammorbidiva: schiariva il colore e sposava profumi leggiadri, prediligendo infusi di botaniche dal timbro femminile. Nasceva il Vermouth Bianco del Dottor Domenico Ulrich, perfetto equilibrio tra dolcezza e note amaricanti, adatto tanto alla miscelazione quanto al consumo liscio, con o senza ghiaccio. L'aperitivo per eccellenza, favoloso con uno shot di limone fresco e scorzette di agrumi a decorazione che ne esaltano le note floreali.

Vino: 100% Cortese del Piemonte

Artemisie: Piemontesi

Colore: Giallo paglierino

Gusto: Delicatamente fruttato e speziato.
Note di sambuco, vaniglia e rosa.

Gradazione: 16%

Formato: 75 cl