

VERMOUTH E VINI | VERMOUTH

LUSTAU VERMUT BIANCO

LUSTAU | SPAGNA

70 cl / 15°

Tipologia: Vermouth

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Manuel Lozano, Master distiller di Lustau mette in infusione le botaniche direttamente negli sherry che hanno completato i loro invecchiamento. Per Lustau Vermut Bianco si utilizzano Sherry Fino e Moscatel e le botaniche principali sono: - camomilla, che apporta aromaticità e una lieve nota amara - genziana, per donare astringenza, aromaticità e lieve amaro - rosmarino che dona freschezza e una nota erbacea - assenzio, la botanica caratteristica dei vermouth - maggiorana per una sensazione agrumata e balsamica

COME LO BEVO

Si abbina a paste frolle poco zuccherate, dessert a base di frutta autunnale o abbinato ad un tradizionale cannolo siciliano. Ottimo abbinato a formaggi a pasta dura medio ricchi e piatti cucinati a base di formaggi.

