

HILL VERMOUTH

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO
base Canelli DOCG Moscato



Nel 1786 Antonio Benedetto Carpano, erborista Torinese, ideò il primo Vermouth utilizzando come vino base il Moscato bianco di Canelli. Inizia così la storia di successo di questo Vino aromatizzato che conquistò il Piemonte ed entrò a far parte dei consumi della famiglia reale.

Come da ricetta originale, il nostro Vermouth nasce dall'infusione di erbe piemontesi nel Canelli DOCG Moscato:

la Santoreggia, Genziana, Salvia, Tarassaco e Artemisia vengono sapientemente bilanciate, per conferire sentori amaricanti e armoniose note floreali delicate e persistenti.

E' ottimo come aperitivo, digestivo o come complice in miscelazione per insoliti e preziosi drink.

In Purezza:

Hill vermouth
ghiaccio
scorza di limone a profumare

Hill Tonic:

Ghiaccio
Fetta di limone
1/3 Hill vermouth
1/3 Tonic water

Hill Royale:

ghiaccio
succo di ½ lime
foglie di menta
70 cl Hill Vermouth
70 cl Brut Ca' de Lion

INGREDIENTI:

- Vino Italiano Canelli DOCG (uva bacca bianca) (ingredienti generali)
- Metabisolfito di potassio* (conservanti)
- Alcol etilico di origine agricola (ingredienti generali)
- Zucchero bianco (dolcificanti)
- Estratti naturali di erbe e spezie (ingredienti generali)
- Acido citrico (regolatori di acidità)
- Acido ascorbico (antiossidanti)

ALLERGENE*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml

Energia	655kJ/155Kcal
Grassi	0
Di cui grassi saturi	0
Carboidrati	15,5 g
Di cui zuccheri	15,5 g
Proteine	0
Sale	0

ETICHETTATURA AMBIENTALE

FOR51 (sughero)	tappo	RACCOLTA : organico
GL70 (vetro incolore)	bottiglia	RACCOLTA: vetro
LDPE4 (polietilene a bassa densità)	tappo	RACCOLTA: plastica
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE		