

CARPA



CARPANO ANTICA FORMULA

16.5% 100cl

1 l - 16.5 %

RÉFÉRENCE

FRA6000084

PCB

ORIGINE

IT

CODE EAN

8004400007203

CATÉGORIE

Apéritifs et Amers

PRODUIT

Vermouth rouge italien - Vins blancs macérés avec 29 plantes dont gousses de vanille et safran - Doux - A consommer en cocktail (Negroni ou Manhattan) ou en digestif



Nez: vanille, amandes séchées, clou de girofle



Bouche: ronde, ample, vanille

MARQUE

Carpano, le Premier vermouth En 1786, Benedetto Carpano, alors étudiants herboriste, invente la recette du vermouth qui définira pour les siècles à venir la catégorie vermouth : l'alliance du vin, d'épices et d'aromates. L'une de ses recettes devenue emblématique, Carpano Antica Formula, se distingue aujourd'hui par ses notes de vanille et de safran. La référence des vermouths : Carpano Antica Formula Carpano Antica Formula est devenue depuis de nombreuses décennies LA référence des vermouths. Reconnu aisément pour ses notes distinctives de vanille, il continue d'être élaboré à partir de la recette originale datant de 1786. Parmi les ingrédients clefs : le vin blanc italien sélectionné avec soin, les gousses de vanille en provenance directe des régions productrices les plus qualitatives au monde (Tahiti, Madagascar, Papouasie Nouvelle Guinée), le safran d'Iran, l'absinthe originaire du Piémont. A déguster on the Rocks, avec un zeste d'orange ou pour la réalisation de cocktails Manhattan, Americano ou Negroni. Carpano et la mixologie Si son Antica Formula est désormais le vermouth culte de la scène cocktail, Carpano innove en lançant sa gamme éponyme de cocktails prêts à boire. La Maison embouteille alors deux cocktails italiens iconique : le Negroni et le Milano-Torino.

