

# CARPANO

DUGAS

1 l - 16 %

## RÉFÉRENCE

VER021

## PCB

Bouteille Nue

## ORIGINE

## CODE EAN

8004400076230

## CATÉGORIE

Apéritifs et Amers

## PRODUIT

Carpano Rosso est élaboré à partir de vins sélectionnés et d'une infusion d'herbes, d'épices et de botaniques, il se distingue par une identité aromatique riche et structurée, idéale pour apporter profondeur et complexité aux cocktails.

## 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.

