



ANSELMO®

VERMOUTH ROSSO DI TORINO

DESCRIZIONE

Ispirato all'antica ricetta del 1854, il Vermouth Anselmo rinasce in chiave contemporanea. Il valore degli ingredienti naturali, la produzione artigianale e le note agrumate lo rendono ideale per la bevuta liscia e la preparazione di cocktail unici e storici quali: MiTo, Americano e Negroni.

Anselmo è riconoscibile per l'equilibrio di sapori e per la sua complessità. Un vero Vermouth di Torino.



VINI SELEZIONATI

Moscato
Erbaluce
Chardonnay

ERBE E SPEZIE

Coriandoli
Sambuco
Salvia
Assenzio
Genziana
Rabarbaro
Alloro
Cannella
Noce Moscata

INFUSI SEPARATI

Agrumi
Pompelmo
Arancio Dolce
Arancio Amaro

16% Zucchero Grezzo di canna bianco
18% Alc.

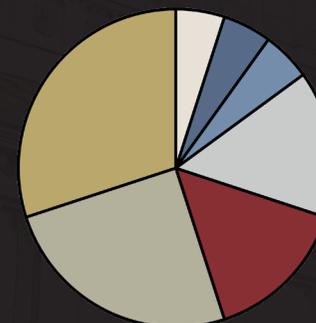
FORMATO

750 ml e

COME BERLO

Liscio o miscelato nei grandi classici

NOTE DEGUSTAZIONE



- ERBACEO 30%
- FLOREALE 25%
- SPEZIATO 15%
- DOLCE 15%
- FRUTTATO 15%
- LEGNOSO 5%
- ACIDITA' 5%

Anselmo

ANSELMO

www.anselmotorino.com