

Hotel Starlino vermut Rosé 17%0.75l

» Vína



EAN

810035510043

Kód produktu

VER00610

Osvěžující italský aperitiv s obsahem alkoholu 17 %, vyrobený z kvalitních Trebbiano vín a bylinných extraktů. Jeho svěží chuť kombinuje tóny citrusů, jahod a bylinek, což jej činí ideálním pro přípravu lehkých letních koktejlů, jako je spritz nebo jednoduché míchání s tonikem.

Starlino Rosé potěší harmonickou kombinací ovocných a květinových vůní. V nose se rozvinou tóny zralých třešní, grapefruitu a pomerančového květu. Na patře je osvěžující s příjemnou rovnováhou sladkých a lehce kyselých tónů. Bezinky a nádech růžového grapefruitu dodávají aperitivu elegantní lehkost. Závěr je jemný, jemně hořký a dlouhotrvající.

Starlino Rosé Aperitivo je ideální pro klasické aperitivové nápoje, jako je Starlino Rosé Spritz – jednoduše podávejte s Proseccem a trochou limonády na ledě a ozdobte grapefruitovou kůrou. Tento aperitiv je také vynikajícím základem pro kreativní koktejly. Pokud dáváte přednost nealkoholickému nápoji, můžete ho zředit tonikem nebo limonádou a vytvořit tak lehký, osvěžující letní nápoj.

Hodí se k lehkému občerstvení, jako je bruschetta, čerstvý kozí sýr nebo prosciutto s melounem. Ovocné dezerty nebo citronové koláče také skvěle ladí s jemnými vůněmi tohoto italského aperitivu.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hotel Starlino vermut Rosé 17%0.75l

» Vína

Popis

Nový exkluzivní výrazný aperitiv vyrobený pro Hotel Starlino v Itálii. Starlino Rosé je součástí řady italských aperitivů inspirovaných tradičním vermutem z Turína. Tento aperitiv s obsahem alkoholu 17 % je vyroben na bázi Trebbiano vína, do kterého jsou přidány různé bylinné extrakty a botanicals. Mezi hlavní složky patří různé druhy citrusových kůr (růžový grapefruit, citron, pomeranč), jahody, maliny, bezové květy, pelyněk, koriandr, tymián a hřebíček. Výsledkem je komplexní a osvěžující chuť, která je ideální pro letní osvěžující koktejly. Starlino Rosé je skvělý samotný na ledu nebo v kombinaci s tonikem a plátkem růžového grapefruitu. Starlino Rosé Aperitivo je výjimečný aperitiv z Itálie, který zaujme svými ovocnými, květinovými tóny a elegantním designem. Tento aperitiv, vyrobený v tradiční palírně Torino Distillati nedaleko Turína, kombinuje ty nejlepší italské ingredience a vytváří osvěžující chuťový zážitek. Základem je vysoce kvalitní vermut, který je zušlechťen výběrem přírodních bylinných extraktů. Patří mezi ně pelyněk, bezinka, pomeranče, třešně a různé citrusové plody. Tato pečlivě vybraná směs dodává Starlino Rosé jemnou rovnováhu květinových, ovocných a lehce trpkých nuancí. S jemným obsahem alkoholu 17 % obj. je tento aperitiv ideální pro lehké letní drinky a sofistikované koktejly. Charakteristická růžová barva z něj dělá skutečný poutač v každém baru nebo na zahradní párty. Ať už čistý s ledem, jako spritz s Proseccem nebo v kreativních míchaných nápojích – Starlino Rosé Aperitivo je všestranným společníkem pro společenské chvíle a ve sklenici dodá nádech „La Dolce Vita“. Značka Hotel Starlino je založena na dvou zdánlivě jednoduchých, ale skvělých nápadech. Na jedné straně stále oblíbenější koncept vermutů a aperitivů, na druhé straně vintage. Torino Distillati (výrobce Holet Starlino) se prezentuje jako vintage společnost díky skutečné výrobní struktuře, která se nachází v budově ve stylu Liberty, ale také místo fantazie, kterým je Hotel Starlino, má vintage image inspirovanou italskými turistickými perlami, kde najdeme luxusní hotely, které nejsou spojeny s velkými pohostinskými řetězci. Na základě této myšlenky vznikl produkt, který vizuálně připomíná turínskou společnost Distillati jako struktura ve tvaru láhve a myšlenku luxusního hotelu v detailech. Například čepice reprodukuje tvar zvonků, které najdeme na recepci, zatímco zadní štítek je vyroben jako nápis „Nerušit“ k zavěšení za dveřmi pokoje. Realizace image značky vzniká ve spolupráci s australskou komunikační agenturou, která pracovala na snu, který mají cizinci o Itálii, pomocí fotografií italských luxusních míst: lokalit, hotelů a barů, které připomínají ideální místo, kterým je hotel Starlino. Recepturu Starlino vytvořili Denis Muni a Beppe Ronco – oba pracují v Torino Distillati více než 20 let a jsou rodáky z regionu Piemont. Poté, co svou kariéru strávili výrobou vermutů a aperitivů, zaměřili svou pozornost na skutečnou inovaci pro řadu Hotel Starlino. Přišli s myšlenkou zrání vermutu Rosso v sudech po Bourbonu poté, co si všimli, že zrání v sudu dodává vínu lahodně hladkou, kořenitou chuť. Pro Rosé a Arancione - chtěli vytvořit opravdu svěží a přirozenou chuť, která se mísí s tonikem, sodou nebo sektem.

Hlavní parametry

Značka	Hotel Starlino
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	červený vermut & Rosso
Původ	Itálie, Piemont
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Trebbiano
Alkohol ABV	17,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrodné víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Torino Distillati, Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri (Turín), Piemonte, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.