



2008 entschied der bekannte italienische Bartender Giancarlo Mancino, dass er nicht länger mit den immergleichen Produkten und Aromen arbeiten wollte. Seine Negronis, Martinis und Manhattans sollten etwas Besonderes werden: aufregend und neu, ohne ihre klassischen Wurzeln zu vergessen.

Der Weg dahin: ein Vermouth, hergestellt in Handarbeit in einer kleinen, italienischen Familienbrennerei, nach klassischen Rezepten aber mit Aromen, die es so noch nicht gibt.

Der Mancino Rosso ist ein roter und süßer Vermouth. Warme Gewürze treffen auf intensive Frucht und eine bitter-süße Fülle, die Sie so noch nicht erlebt haben. Mit den insgesamt 38 Botanicals die im Rosso zusammenkommen hat Mancino einen Vermouth geschaffen der besonders gut als Basis der beiden bekanntesten Drinks mit Rosso Varianten funktioniert: Vanille, saurer Rhabarber und Zimt verbinden sich mit Muskatnuss und Orangen zur perfekten Zutat für einen Manhattan oder Negroni.

Mancino Rosso Amaranth Vermouth

Artikel Nr.	2037
Füllmenge	750ml
Alkoholgehalt	16 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	8000648001317
Gewicht Flasche	1,4kg
EAN-Code Karton	08000648001317
Gewicht Karton	8kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	20
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	80
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	Ja
Allergene	enthält Sulfite
Hersteller & Importeur	La Canelles s.r.l. Frazione S. Vito, 81/f, 14042 San Vito, Calamandrana AT Italien

