



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 Bianco Ambrato vereint in sich die Aromatik eines französischen und die Süße eines italienischen Vermouths. Geschmacklich liegt er damit irgendwo zwischen der vollen Süße eines roten und der Würzigkeit eines trockenen Vermouths. Die spannende Kombination auf Basis eines Trebbiano di Romagna-Weins mit Noten von Kamille, Orange und bitterer Grapefruit funktioniert als simpler Vermouth & Tonic genauso hervorragend wie in Spritz-Varianten.

## Mancino Bianco Ambrato Vermouth

Artikel Nr.	681
Füllmenge	750ml
Alkoholgehalt	16% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	8000648001331
Gewicht Flasche	1,4kg
EAN-Code Karton	08000648001331
Gewicht Karton	8kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	20
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	80
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	Nein
Allergene	enthält Sulfite
Hersteller & Importeur	La Canelles s.r.l. Frazione S. Vito, 81/f, 14042 San Vito, Calamandrana AT Italien

