

# VERMOUTH

*Tommaso Agnini*

AL MALLO DI NOCE



# VERMOUTH

*Tommaso Agnini*

**ABV: 18%**

**FORMATO: 75 CL**

**METODO PRODUTTIVO:**

**ESTRAZIONE A FREDDO DI PIANTE AROMATICHE**

**INGREDIENTI: VINO, ZUCCHERO, MALLO DI NOCE, MIX DI ERBE AROMATICHE**

**NOTE: DUE ECCELLENZE ITALIANE CHE, UNITE, DANNO VITA AD UN PRODOTTO UNICO, DAL GUSTO E AROMA PERFETTAMENTE BILANCIATO.**

**IMBALLO - CT X 6 PZ // CRT X STRATO : 19// STRATI X PLT: 3**

**ABV: 18%**

**CAPACITY: 75 CL**

**PRODUCTION METHOD : COLD EXTRACTION OF AROMATIC HERBS**

**INGREDIENTS: WINE, SUGAR, GREEN WALNUT HUSK, BLEND OF AROMATIC HERBS :**

**FLAVOUR/TASTE: THE UNMISTAKABLE AROMA OF ITALIAN VERMOUTH PERFECTLY MATCHES WITH THE BITTER TASTE OF GREEN HUSK NUTS .**

**LOGISTICS : PACK - CT X 6 PZ // CT X LAYER : 19// LAYERS X PLT: 4**

**CASONI**

LIQUORI PER PASSIONE  
DAL 1814