

# VERMOUTH

*Tommaso Aguirri*

ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP





# VERMOUTH

*Tommaso Aguirre*

**ABV: 18%**

**FORMATO: 75 CL**

**METODO PRODUTTIVO:  
ESTRAZIONE A FREDDO DI PIANTE AROMATICHE**

**INGREDIENTI: VINO, ZUCCHERO, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
INVECCHIATO 3 ANNI, 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, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BLEND OF AROMATIC  
HERBS :**

**FLAVOUR/TASTE: THE UNIQUE COMBINATION OF ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
WITH TRADITIONAL ITALIAN VERMOUTH RESULTS IN A PERFECTLY BALANCED  
BITTERSWEET TASTE.**

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

**CASONI**

LIGUORI PER PASSIONE  
DAL 1854