

Hotel Starlino Rosé Aperitivo

Italia / Piemonte / Piemonte

Torino er vermouthen og aperitivoens hjemby, og Master Distiller Beppe Ronco ved Distilleri Torino står bak Hotel Starlino.

100 % naturlig. Ingen snarveier, ingen kompromisser og ingen kunstige tilsetninger. Kun det de beste råvarene og det ypperste håndverk kombinert med lidenskap og stolthet over sitt fag, og Torinos historie og posisjon i cocktailverdenen.

Hotel Starlino er en moderne aperitivo gjort på klassisk vis, og er forfriskende enten man drikker den bart, med tonic, i en spritz eller i cocktails.



Type	Sterkvinn
Klassifikasjon	Sterkvinn, Aperitivo
Produsent	Biggar & Leith
Druetyper	100 % Trebbiano
Vinifikasjon	Klassisk metode - 100 % Trebbiano blendes med destillater fra over 20 ulike urter, krydder, røtter og fruktskall
Analyse	Alkohol: 17,0 %
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Nese: Rosevann, plomme, modne kirsebær og jordbær med hint av rosa grapefrukt, litchi og hylleblomst. Smak: Frisk med middels fylde. Plommer, hylleblomst, graperukt og kirsebær med hint av roseblader i avslutningen. Farge: Klar, lys rosa
Passer til	Nydelig med Fever-Tree tonic, med prosecco som en spritz (gjør en rosé prosecco, alene over is eller i cocktails. Særlig god match med Fever-Tree Mediterranean eller Raspberry & Rhubarb Tonic, eller prøv en Grapefruit Negroni
Webside	https://www.thestarlino.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12820101	5774401	kr. 279,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment