

Vermouth Rosso di Sardegna Silvio Carta 0,75 l

Silvio Carta | Sardinien

Vermouth hat zwar seinen Ursprung, die Tradition und die Wurzeln im Piemont, allerdings schreibt Sardinien diese Geschichte weiter. Elio Carta interpretiert mit diesem Vermouth Rosso sein Verständnis eines Kräuterbitters. Trotz der leichten Süße siegen am Ende die Bitterstoffe und machen ihn zu einem hervorragenden Digestif bzw. zu einer fantastischen Cocktailbasis. Spannende Rezepte findest Du auf der Website von Silvio Carta. Eines unserer Favoriten ist dieser hier:

Vermouth mit Blubb by Silvio Carta

50 ml roter Wermut

100 ml rosa Grapefruitsaft

ein Schuck Prosecco



Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	Kräuter, mediterrane Macchia, Rosmarin
Geschmack	aromatischer Abgang, kräftig, wenig

Wissenswertes

Trinktemperatur	6-8°C
------------------------	-------

Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre ... abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

Gründungsjahr	1952
Anzahl der Mitarbeiter	17 Angestellte
Rebfläche	53 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	960 000
Rebsortenspiegel	I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia