FILIPETTI



FILIPETTI VERMUTE EXTRA DRY

Vermute | Itália

Ref. 139.007

Ervas aromáticas e especiarias são ficam a macerar em álcool durante pelo menos 30 dias. O resultado desta infusão é posteriormente misturado com vinho, álcool e açúcar.
Este vermute tem uma cor leve, com ligeiros reflexos amarelo-esverdeados. Aroma caraterístico, com sugestões de zimbro, aromático e harmonioso. No palato é agradavelmente seco, harmónico e macio.

Formatos Disponíveis: 70 cl

Teor Alcoolico: 14,8 %

Informações Logisticas
Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.
EAN 8006883846157
ITF 8006883846164