

Contratto Aperitif

Natürliche Aromen, Honig und Orangenschalen langes bitter-süßes Finale

Erzeuger: Contratto
Region: Piemont
Grundstoff(e): Nach Original Rezept von 1935 ohne Zusatz- und Farbstoffe mit Rhabarber, Zitrus, Minze, Ingwer u.v.m
Ausbau: GARIBALDIs Alternative zum Aperol
Alkohol: 13.5 % vol

Wann, wie wo: Ideal für einen hochwertigen Spritz mit Prosecco oder Franciacorta

1.00 l – Bestellnummer 79820

Contratto
Piemont

Contratto ist eigentlich für seine Schaumweine berühmt. Als Giorgio Rivetti das Weingut und damit auch die geheimen, früher berühmten, aber lange nicht mehr benutzten Vermouth-Rezepte kaufte, entwickelte er sie weiter - mit der gleichen Qualitätsversessenheit, die ihn auch beim Wein auszeichnet. Das Kultgetränk der 30er Jahre erlebt hier seine Renaissance. Für seine Vermouths verwendet Giorgio Weißweine aus der Cortese-Traube, italienischen Brandy und 50 verschiedene, ökologisch angebaute Kräuter. Vermouth wurde berühmt als Bestandteil klassischer Cocktails wie Martini, Manhattan und Negroni, eignet sich aber auch sehr gut als Aperitif. Der Fernet ist ein klassischer Digestif.

Abbildung unverbindlich