Contratto Bitter

Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe, fruchtig mit zarter Bitternote und einem Hauch von Vanille

Erzeuger: Contratto
Region: Piemont
Grundstoff(e): Feiner Bitter auf Weinbrand-Basis mit 24 verschiedenen Gewürzen und Kräutern
Ausbau: GARIBALDIs Alternative zum Campari
Alkohol: 22.0 % vol

Wann, wie wo: Zum Mixen von Cocktails, wie Negroni, Bitter Sweet, Americano und Torino/Milano

1.00 l – Bestellnummer 79810

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