



Mancino Bianco Ambrato

Points clés

Nouveauté 2019

Créé par **Giancarlo Mancino**, barman **reconnu** avec plus de 20 ans d'expérience dans l'univers du cocktail

Elu « Top Trending Vermouth » et dans le top 5 des « Best Selling Brands » par Drinks International, la référence des barmen internationaux

Vermouth élaboré selon les **traditions des grands maîtres** à partir des meilleures épices et herbes

Catégorie en plein **effervescence**, notamment dans l'univers de la **mixologie**. **Innovation** quant aux arômes recherchés via des **éditions limitées**.



Vermouth Pignola, Piedmont, Italie

Elaboré de façon **artisanale** à partir de vin italien, d'herbes et d'épices

Vin Trebbiano di Romagna infusé avec **19 plantes**



18°
75 cl

Ref: VEMC003

L'Histoire

Le barman Giancarlo Mancino a créé les Vermouths Mancino à son image comme **une ode à son village Pignola en Italie**. Le produit, la forme de la bouteille, l'étiquette, tout rappelle son village natal. Tout en s'inspirant des méthodes traditionnelles, il a imaginé puis conçu son Vermouth avec les meilleurs ingrédients afin de lui offrir toute la profondeur et le charisme qui font sa personnalité. Le résultat : une gamme de Vermouths qui sublime l'intemporalité des vins italiens, infusés avec 40 épices et herbes.

Notes de dégustation

Couleur : jaune pâle, soupçon de vert

Nez : herbes méditerranéennes, sauge, marjolaine et origan, arômes délicats de citronnelle et iris

Bouche : vin blanc, piment et noix de muscade

Finale : agrumes amers



Suggestions de consommation

Mancino Secco se déguste en cocktail : idéal pour le Dry Martini

En mixologie : la gamme Mancino sublime toutes vos créations

Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

Amateur d'apéritifs et de vermouths

Amateur de cocktails et mixologie

Qu'apprécie-t-il ?

Complexité et profondeur aromatique

Où mettre en rayon :

Au sein des Vermouths et apéritifs italiens

Supports mis à disposition :

Poster A3

