



## Mancino Kopi

### Points clés

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

**Vins blancs italiens mélangés à un extrait de café indonésien** (14 grains de Robusta, cueillis à la main à Java et torréfiés à Naples au Barbera Caffè )



17°  
50 cl

Ref: VEMC006

### 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 charme 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 :** café léger

**Nez :** doux, avec des notes amères de Robusta et de Tiramisu

**Bouche :** subtile et crémeuse

**Finale :** onctueuse



## Aide à la vente

### Qui est le consommateur ?

Amateur d'apéritifs et de vermouths

Amateur de cocktails et mixologie

### Qu'apprecie-t-il ?

Complexité et profondeur aromatique

### Où mettre en rayon :

Au sein des Vermouths et apéritifs italiens

Au sein des liqueur de café

### Supports mis à disposition :

Poster A3

## Suggestions de consommation

A déguster avec le café accompagné de biscuits secs italiens.

Servir frais avec un espresso ou simplement sur une boule de glace à la vanille ou au chocolat

Ajouter Mancino Kopi à vos recettes de Tiramisu

En cocktail long drink : Kopi High-Ball : 6cl de vermouth Mancino Kopi, compléter avec Artonic Tonic Water

En mixologie pour apporter de la créativité à vos cocktails.