



|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>Codice Articolo</b>                        | <b>09045</b>                          |
| <b>DOLIN ROUGE VERMOUTH DE CHAMBERY 75X12</b> |                                       |
| <b>Unità di vendita al Cliente</b>            |                                       |
| Tipo imballo                                  | Cartone                               |
| Contenuto imballo                             | <b>75clx12</b>                        |
| Codice EAN imballo / bottiglia                | <b>13274510003767 / 3274510003760</b> |
| Peso lordo imballo (kg)                       | <b>15</b>                             |
| <b>Unità logistica - cm 80x120</b>            |                                       |
| Nr. imballi/strato                            |                                       |
| Nr. strati/pallet                             |                                       |
| Nr. imballi/pallet                            |                                       |
| Altezza pallet completo di prodotto (cm)      |                                       |
| <b>Altre note</b>                             |                                       |
| <b>Grado alcolico: 16</b>                     |                                       |

La maison Dolin è un'antica distilleria e casa produttrice di Vermouth, la cui storia è ricca di passaggi cruciali che hanno contribuito a creare ricette ed etichette divenute leggendarie nel tempo. La produzione avviene interamente a Chambéry come da disciplinare e comporta la macerazione di piante raccolte a mano, senza utilizzo di infusioni pre-miscelate. La ricetta base prevede la macerazione per diversi mesi di 54 specie botaniche Alpine, tra cui le più importanti sono l'artemisia, l'issopo, la camomilla, il genepi, i petali di rosa. L'aggiunta di zucchero avviene in misura minima e il colore del Rouge non è dovuto all'utilizzo di vino rosso di base ma dalle piante utilizzate e dallo zucchero muscovado. Completano la gamma il Coeur de Genepi, aperitivo con infusione di artemisia fresca raccolta in altitudine, e lo Suedois, digestivo tradizionale a base di rabarbaro, genziana e scorza d'arancia.