



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

# GRAN TORINO VERMUTE TINTO



**Produtor:** Allied Brands

**Tipo:** Vermute

**País:** Itália

**Região:** Torino Moncalieri (Piemonte)

**Gradação Alcoólica:** 14,9%

**Temperatura de Serviço:** 8° C

**Conteúdo:** 100 cl

É produzido a partir da combinação perfeita de um vinho encorpado e elegante à uma infusão de açúcar, álcool, raízes, ervas e especiarias finas, em especial, flores de artemísia, quinina, ruibarbo e casca de laranja.

Seu aroma é intenso, tipicamente doce, com notas de especiarias. Sua cor vermelha âmbar é particularmente desejável para coquetéis frutados e aromáticos.

Excelente como aperitivo, puro e gelado, com uma casca de laranja ou na preparação de coquetéis.

**Código de Barras:**



8034141060120

### Sugestões:

#### Aurum

30 ml de Vermute Rosso Gran Torino  
15 ml de Licor de Laranja Aurum  
15 ml de Gin

Misturar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo picado e servir em um copo de coquetel.

#### Brainstorm

10 ml de Vermute Rosso Gran Torino  
60 ml de Uísque  
15 ml de Bénédictine

Misturar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e servir em um copo de coquetel.

#### Bijou

20 ml de Vermute Rosso Gran Torino  
20 ml de Chartreuse Verde  
20 ml de Gin

Colocar os ingredientes em uma coqueteleira com gelo, agitar e servir em um copo de coquetel. Decorar com uma cereja.

#### Brazilian Blood Sour

15 ml de Vermute Rosso Gran Torino  
30 ml de Aguardente de Açai  
30 ml de suco de limão  
15 ml de xarope de açúcar

Em uma coqueteleira, macerar fatias de laranja com o xarope de açúcar. Acrescentar gelo e os outros ingredientes. Agitar e servir em um copo de Martini.