ANTICA TORINO

VERMOUTH DI TORINO DRY

Nel 2016 Vittorio Zoppi e Filippo Antonelli hanno fondato l'azienda Antica Torino per produrre e riscoprire vini aromatizzati, liquori e distillati della tradizione del Piemonte, utilizzando antiche ricette di famiglia o creandone di nuove, ma sempre ispirate al passato. Il Vermouth di Torino Dry è creato da una ricetta degli anni '50 chiamata 'estratto per vermuttino secco'. Tra gli ingredienti figurano diversi assenzi, achillea moscata, centaurea, issopo, cardo, salvia etc. utilizzando sapientemente sia erbe di montagna che dell'orto. Le macerazioni degli ingredienti avvengono separatamente, ed una volta unite, vengono in parte distillate, segue un lungo affinamento in acciaio. Il vino utilizzato è Cortese Doc del Piemonte che ha peculiarità di rendere il vermut elegante, floreale, vinoso, con forti note aromatiche. La distillazione di parte delle macerazioni conferisce longevità al prodotto. Il Vermouth Dry è molto piacevole bevuto con ghiaccio e scorza di limone oppure può essere usato come un ingrediente molto caratterizzante in famosi cocktails come il Martini Cocktail, il Perfect Martin e l'Old Pal.

Botaniche e Spezie: assenzi, achillea moscata, centaurea, salvia, cardo, issopo etc.
Zucchero: 3% (30gr/l)
Alc.: 18%
EAN: 8057949760023
Contenuto: 750mL

ANTICA TORINO
MANIFATTURE LIQUORI

Antica Torino Srl
Piazza Vittorio Veneto, 12. 10123 Torino.
Tel. +39 342 921 41 88 info@anticatorino.com