



ANTICA TORINO

VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Nel 2016 Vittorio Zoppi e Filippo Antonelli hanno fondato a Torino Antica Torino Srl per produrre e riscoprire vini aromatizzati, liquori e distillati della tradizione del Piemonte, utilizzando antiche ricette di famiglia.

Il Vermouth di Torino Bianco è una ricetta del secolo scorso, risale agli anni tra il 1940 e 1950. Apparteneva al prozio di Paola Rogai, la office manager, anima e motore della società. Tra gli ingredienti assenzio, maggiorana, salvia, coriandolo,

iris e liquirizia. Gli ingredienti sono macerati assieme, tranne la liquirizia che è lavorata a parte.

Il Vermouth di Torino Bianco è un popolarissimo aperitivo italiano, meno alcolico dei nostri vermut rosso e dry, con espressive note di fiori e liquirizia, leggermente speziato, rotondo e piacevole, molto rinfrescante e digestivo. Fantastico ed elegante con ghiaccio e guarnizione di buccia di limone edibile e foglietta di salvia.

Botaniche e Spezie: assenzio, maggiorana, salvia, coriandolo, iris, liquirizia etc.

Zucchero: 16,5% (165gr/l)

Alc.: 16%

EAN: 8057949760061

Contenuto: 750mL

ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI

Antica Torino Srl

Piazza Vittorio Veneto, 12. 10123 Torino.

Tel. +39 342 921 41 88 info@anticatorino.com