



ANTICA TORINO

VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Contenuto: 750ml - 375ml

Ingredienti: vino, mosto di moscato, alcol, zucchero, acqua, assenzio, maggiorana, salvia, coriandolo, iris, liquirizia etc.

Zucchero: 16,5%

Alcol: 16%

EAN: 8057949760061

PRESENTAZIONE

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

Per risalire alle origini della ricetta **Vermouth di Torino Bianco** si deve tornare al secolo scorso, tra il 1940 e il 1950. Apparteneva al prozio di Paola Rogai, operations manager, anima e motore della società.

Ingredienti peculiari sono assenzio, maggiorana, salvia, coriandolo, iris e liquirizia. Questi vengono macerati assieme, fatta eccezione per la liquirizia, che è lavorata a parte.

Vermouth di Torino Bianco è un popolarissimo aperitivo italiano, meno alcolico dei nostri vermouth rosso e dry, con espressive note di fiori e liquirizia, leggermente speziato, rotondo e piacevole, molto rinfrescante e digestivo.

Fantastico con ghiaccio, buccia di limone a guarnire e foglia di salvia!



Certificato da Organismo di Controllo
autorizzato dal Ministero competente



ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI

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