



ANTICA TORINO

VERMOUTH DI TORINO DRY

Contenuto: 750ml - 375ml
Botaniche e Spezie: assenzi, achillea moscata, centaurea, salvia, cardo, issopo etc.
Zucchero: 3%
Alcol: 18%
EAN: 8057949760023

PRESENTAZIONE

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 ispirandosi al passato.

Il **Vermouth di Torino Dry** nasce da una ricetta degli anni '50 chiamata 'estratto per vermuttino secco'.

Tra gli ingredienti spiccano diversi assenzi, achillea moscata, centaurea, issopo, cardo, salvia etc. con utilizzo delle erbe di montagna unite a quelle dell'orto. Le macerazioni avvengono separatamente e, una volta unite, metà del liquido viene distillato. A questa fase segue un lungo affinamento in acciaio.

Viene utilizzato un vino bianco italiano che rende il vermouth elegante, floreale, vinoso, con forti note aromatiche. La distillazione di parte delle macerazioni conferisce longevità al prodotto.

Il Vermouth Dry è particolarmente piacevole bevuto con ghiaccio e scorza di limone oppure può essere usato come ingrediente distintivo in famosi cocktails come il Martini Cocktail, il Perfect Martini e l'Old Pal.

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