



ANTICA TORINO VERMOUTH ROSSO

Contenuto: 750ml - 375ml

Botaniche e Spezie: assenzio, rabarbaro, genziana, rosmarino, origano, vaniglia, cumino etc.

Zucchero: zucchero di barbabietola caramellato, 19.2%

Alcol: 18%

EAN: 8057949760009

PRESENTAZIONE

Vittorio Zoppi e Filippo Antonelli hanno fondato l'azienda Antica Torino per produrre e riscoprire vini aromatizzati, liquori e distillati tradizionali del Piemonte, creando nuove ricette, ispirate a quelle della tradizione. Il loro primo prodotto non poteva che essere un vermouth, simbolo dell'eccellenza e dello stile di vita elegante della città.

Il **Vermouth Rosso** deriva da un costante lavoro al liquorificio e dai continui esperimenti ed assaggi, con l'obiettivo di creare un capolavoro organolettico. La ricerca della ricetta è durata mesi e ha visto molte versioni del prodotto prima di battezzare quella definitiva, ispirata alle più antiche tradizioni sabaude.

Tra gli ingredienti figurano erbe dell'orto come rosmarino e origano, con i quali in passato i contadini usavano aromatizzare i vini, unite a botaniche delle montagne piemontesi come assenzio e genziana, ma anche esotiche come vaniglia e cumino.

Tredici botaniche artigianalmente macerate a freddo in alcol di origine cereale fino a un massimo di 60 giorni. La tintura che si ottiene pressando le macerazioni viene unita al vino, che rappresenta il 75% del prodotto in bottiglia. La particolare colorazione è ottenuta bruciando lo zucchero di barbabietola.

ANTICA TORINO

MANIFATTURE LIQUORI



Certificato da Organismo di Controllo
autorizzato dal Ministero competente



Antica Torino Srl

Piazza Vittorio Veneto, 12. 10123 Torino.

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