

ANTICA TORINO
MANIFATTURE LIQUORI

ANTICA TORINO

VERMOUTH ROSSO

LA STORIA

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 molti mesi e molte versioni del prodotto per arrivare a quella definitiva ispirata alle più antiche ricette sabaude.

INGREDIENTI

Erbe dell'orto come rosmarino e origano con cui in passato i contadini usavano aromatizzare i vini, unite a botaniche delle montagne piemontesi come assenzio e genziana ed esotiche come vaniglia e cumino.

PRODUZIONE

Macerazione a freddo in alcool 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 zucchero di barbabietola.

CARATTERISTICHE

ZUCCHERO: zucchero di barbabietola caramellato, 192 gr/litro.

ALC.: 18%

CONTENUTO: 750mL

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dolci profumi di vaniglia si accompagnano alle note di agrumi, all'Artemisia, al Rosmarino e Timo.

Al palato la montagna e l'esotico si fondono in un gusto ampio, setoso che s'irrompe in un tratto piccante. È lo Zenzero.

COCKTAIL: indicato per un London Dry si adatta ed armonizza con Gin e Bourbon per trovare la sua massima espressione con l'Americano, il grande, tra i classici. Suggesto anche da Luca Picchi così come segue: due parti di Vermouth ed una di bitter con top di soda, scorza di arancia e di limone.

