



ANTICA TORINO VERMOUTH ROSSO

Vermouth Di Torino

Vermouth Rosso ist das Ergebnis ständiger Arbeit in der italienischen Likörfabrik, kontinuierlicher Experimente und Verkostungen, mit dem Ziel, ein organoleptisches Meisterwerk zu schaffen. Die Suche nach dem Rezept dauerte viele Monate und zahlreiche Versionen des Produkts, um schließlich die endgültige Formel zu erhalten, die von den ältesten Zubereitungsmethoden der Savoyer inspiriert ist.

Tasting notes

Color

Leuchtendes Kupferrot

Aroma

Intensiv und komplex, weinartig, würzig und kräuterbetont. Aromen von Lorbeer, Rhabarber, Enzian, Vanille und Zitruschalen.

Taste

Frisch, lieblich, alkoholisch, würzig; deutliche Noten von Ingwer, Lorbeer, Vanille und Rhabarber

Finish

Lang anhaltend.

Über den Produzenten Antica Torino bietet traditionelle Weine, Liköre und Spirituosen aus dem Piemont an, die nach Originalrezepten zubereitet werden im Sinne einer Wiederentdeckung von oft vergessenen Geschmacksrichtungen aus der Nische. Das Etikett wurde ursprünglich 1925 von Francesco Carandini, einem italienischen Historiker und Dichter aus dem Piemont, entworfen. Es zeigt einen Benediktinermönch, der einen antiken Text mit dem Titel "Vox Dei Silentium" (Die Stille ist die Stimme Gottes) studieren will. Im Hintergrund ist die Sacra di San Michele zu sehen, ein altes Wahrzeichen der Abtei auf dem Gipfel des Berges Pirchiriano, nahe der Stadt Turin.

