



ANTICA TORINO VERMOUTH BIANCO

Vermouth Di Torino

Antica Torino vous invite à redécouvrir les vins et spiritueux traditionnels de la région du Piémont, élaborés à partir d'anciennes recettes familiales. La préparation du Vermouth di Torino Bianco remonte jusqu'aux années 1940. Cette recette appartient au grand-oncle de Paola Rogai, chef de bureau, âme et moteur de l'entreprise. Les plantes telles que l'absinthe, la marjolaine, la sauge, la coriandre et l'iris sont mises à macérer ensemble. Seule la réglisse est traitée séparément.

Tasting notes

Color

Jaune paille aux tons dorés profonds

Aroma

Notes florales accompagnées d'agrumes et de réglisse.

Taste

Délicat doté de notes florales expressives, d'agrumes et de réglisse. Légèrement épicé, rond et plaisant. A servir sur glace, garni d'un zeste de citron et d'une feuille de sauge.

Finish

Épicé, frais, rond et plaisant.

À propos du producteur Antica Torino propose des vins, liqueurs et spiritueux traditionnels du Piémont, préparés selon des recettes originales et redécouvrant ainsi des saveurs de niche souvent oubliées. L'étiquette a été conçue en 1925 par Francesco Carandini, un historien et poète italien originaire du Piémont. Elle représente un moine bénédictin qui se propose d'étudier un texte ancien intitulé "Vox Dei Silentium" (le silence est la voix de Dieu). À l'arrière-plan, la Sacra di San Michele, une ancienne abbaye emblématique située au sommet du mont Pirchiriano, près de la ville de Turin.