ANTICA TORINO VERMOUTH DRY

Vermouth Di Torino

Un Vermouth traditionnel selon le règlement du Vermouth di Torino, mais innovant dans sa recette. La distillation d'une partie du macérat renforce et rend unique les notes gustatives et aromatiques liées à la présence de fleurs, d'artemisie et d'épices, et donne de la longévité au vin savoureux. Le vermouth sec a pour compagnons idéaux le gin et la vodka dans les mélanges les plus traditionnels, pour créer les célèbres cocktails Martini et Vodka Martini, la variante Perfect Martini et un cocktail américain classique des années 50, le Old Pal.

Tasting notes

Color

Couleur jaune paille, claire et lumineuse.

Aroma

Intense et bien complexe, de fine qualité, arômes épicés, floraux, minéraux et fruités, notes d'agrumes et de fruits secs.

Taste

Sec, chaleureux, plutôt doux, long en bouche, arômes de cannelle, de fleurs, de sauge, de minéraux et d'amandes.

Finish

Finition longue et intense

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.