



ANTICA TORINO VERMOUTH ROSSO

Vermouth Di Torino

Le Vermouth Rosso est le résultat d'un travail constant dans la fabrique de liqueurs italienne, d'expérimentations et de dégustations continues, dans le but de créer un chef-d'œuvre organoleptique. La recherche de la formule a pris de nombreux mois et de nombreuses versions du produit pour finalement obtenir la recette finale, inspirée des plus anciennes méthodes de préparation savoyardes.

Tasting notes

Color

Rouge cuivré brillant

Aroma

Intense et complexe, vineux, épicé et herbacé. Arômes de laurier, rhubarbe, gentiane, vanille et zeste d'agrumes.

Taste

Frais, liquoreux, alcoolisé, épicé ; notes évidentes de gingembre, laurier, vanille et rhubarbe.

Finish

Longue persistance.

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.