

## SAVOY DRY VERMOUTH

### Descrizione

Il Savoy Dry Vermouth è il risultato di un' importante collaborazione che ha coinvolto il più iconico tra i grandi hotel londinesi, il leggendario Savoy, e la storica casa produttrice di vermouth piemontese Giulio Cocchi.

Questa limited edition del Savoy Dry Vermouth che ha rappresentato per Cocchi un'entusiasmante sfida e che ha visto la luce dopo un anno di ricerca, collaborazione e amicizia con il team dell'American Bar del Savoy, è una conferma del ruolo di questa azienda storica nella rivoluzione qualitativa in atto nel mondo dei Vermouth e degli aperitivi.

### Caratteristiche

Con la sua ricetta unica e l'infusione di spezie rare, il Savoy Dry Vermouth, attraverso l'uso di artemisia e altre erbe amaricanti, rispetta i fondamentali di un vermouth classico, ma è arricchito con agrumi, bergamotto ed erbe alpine del Piemonte che conferiscono il carattere piacevolmente secco di questo vino aromatizzato.

### Come berlo

Il Savoy Dry Vermouth è stato pensato per donare un carattere inimitabile al più famoso cocktail dell'American Bar del Savoy Hotel, il Martini, ma la sua perfetta composizione consente di gustare questo ottimo vermouth dry anche da solo, fresco o con ghiaccio.

### Dati tecnici

Alcool 18%

Bottiglia 50 cl

Ingredienti: vino, alcool, zucchero, infuso di erbe aromatiche e spezie.

La gradazione alcolica di 18° lo rende robusto e di ottima conservazione anche a bottiglia iniziata, purché ben chiuso.

*Una volta aperto conservare al fresco e consumare entro un mese.*



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com