

COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY PIEMONTESE

Descrizione

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, rilasciato nell'anno del 130° anniversario di Cocchi, è un vermouth in stile classico dalla culla del vermouth, il Piemonte. La "Ricetta Piemontese" (ricetta Piemontese), riportata in etichetta, è un'indicazione molto precisa del contenuto: tutti gli ingredienti rilevanti per questo vermouth provengono dal Piemonte e hanno un forte legame con la nostra regione. Il vino utilizzato per questo vermouth è il **Cortese**. L'**Artemisia Absinthium**, è al 100% delle montagne piemontesi. Il profilo aromatico è caratterizzato dalla **Menta di Pancalieri**, varietà locale di menta piperita, e dal **limone**, tradizionalmente utilizzate per guarnire il vermouth nella nostra regione. Il Cocchi Extra Dry porta con orgoglio la denominazione "Vermouth di Torino".

Caratteristiche

Il vino al suo interno nasce da uve locali Cortese, che viene poi sposato con **bucce di limone e menta Piemontese** oltre a botaniche come **assenzio, angelica, coriandolo e cardamomo** per un carattere fragrante e perfettamente equilibrato.

Degustazione

Cocchi Extra Dry è un **vermouth stand-alone estremamente elegante** con note fresche di mela, melone e fiori bianchi del vino, splendidamente **bilanciate con le note botaniche aromatiche** di cardamomo, assenzio, coriandolo e angelica. La menta piemontese e le scorze di limone apportano **note erbacee e luminosità al palato**, creando una personalità unica.

Come berlo

Cocchi Extra Dry nasce per arricchire, con il suo carattere inimitabile, cocktail classici come il **Martini**, o il **Bamboo** (40ml Cocchi Extra Dry mescolato con 40ml Dry sherry, guarnito con scorza di lime o foglia di basilico), ma risplende anche se servito con **acqua tonica** (tonica ai fiori di sambuco è la nostra scelta preferita), acqua gassata o **sorseggiata con ghiaccio**.

Dati tecnici

17% ABV

Bottiglia 50cl

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

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Chiudere la bottiglia con il suo tappo dopo l'apertura. Una volta aperto conservare al fresco e consumare preferibilmente entro un mese.

