DOPO TEATRO VERMOUTH AMARO

Descrizione

E’ un raro “vermouth della sera” ed è stato chiamato Dopo Teatro per la tradizione piemontese di bere una piccola coppa di vermouth fresco accompagnato da una scorza di limone alla sera, magari dopo aver assistito a qualche rappresentazione in uno dei teatri storici della capitale sabauda.

Caratteristiche

Il Vermouth Amaro Cocchi è stato creato sulla base della ricetta originale di Giulio Cocchi dove l’artemisia veniva arricchita con rabarbaro, legno di quassia, chiretta e una doppia infusione di China. L’aggiunta di Barolo Chinato al vino base dona riflessi delicatamente rossi e un’ulteriore nota morbida e complessa, in pieno stile Cocchi.

Come berlo

La ricchezza di principi amari rende questo Vermouth un aperitivo tonico e un piacevole fine pasto. Oggi è perfetto come ingrediente amaricante dei migliori cocktail.

Sati tecnici

Alcool 16,5%

Bottiglia 75 cl

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

Richiudere la bottiglia con il suo tappo dopo l’apertura.

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