

## STORICO VERMOUTH DI TORINO

### Descrizione

Il Vermouth di Torino è un patrimonio collettivo dei piemontesi, che storicamente ha avuto nella corte reale dei Savoia il primo centro di promozione e che, in particolare a partire dalla fine del XVIII secolo, generò una fiorente industria che fece del Piemonte il regno del Vermouth.

Lo Storico Vermouth di Torino Cocchi, ancora prodotto dopo 130 anni secondo la ricetta originale di Giulio Cocchi. Proprio lo Storico Vermouth di Torino Cocchi è stato protagonista della rinascita internazionale dei vermouth di alta gamma e del rinnovato interesse dei grandi barman per la denominazione Vermouth di Torino, al punto che negli Stati Uniti è familiarmente denominato "Cocchi Torino".

### Caratteristiche

La ricetta originale di Giulio Cocchi prevede l'uso di erbe come la china e il rabarbaro che tingono leggermente di bruno il bel vino chiaro. Per accentuare la tonalità ambrata si aggiunge lo zucchero imbiandito preparato sul fuoco come per il crème caramel che, con il colore, dona anche una nota speciale al gusto: croccante e zucchero filato in grado di arrotondare tutti i gusti amari senza far uso di vaniglia.

Un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricati e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi.

Il gusto è dunque ricco, con vibranti note di cacao e arancio amaro. Dall'infusione di alcuni legni nobili e balsamici arrivano in finale sentori lievemente canforati e note di rosmarino.

Tra gli ingredienti minori vi sono erbe e legni dai profumi unici come il sandalo, il muschio, la mirra, la noce moscata.

### Come berlo

Delizioso puro, con ghiaccio e scorzetta di limone, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktail, dal Negroni al Manhattan.

### Dati tecnici

Alcool 16%

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 preferibilmente entro un mese.*



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

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

Info: [cocchi@cocchi.com](mailto:cocchi@cocchi.com) - Export: [export@cocchi.com](mailto:export@cocchi.com)

P.Iva 00203300058