



COCCHI

COCCHI ROSA MARILYN

IL COCKTAIL CHE GIULIO COCCHI DEDICA ALLA DIVA
PER LA MOSTRA TORINESE "MARILYN MONROE. LA DONNA OLTRE IL MITO"

Profumato, dolce, inebriante, sensuale: il cocktail **Cocchi Rosa Marilyn**, a base di **Cocchi Rosa Americano**, pompelmo rosa e Brachetto d'Acqui Docg è l'omaggio che la casa storica **Giulio Cocchi** rende alla diva in occasione della mostra "**Marilyn Monroe. La donna oltre il mito**", allestita a Palazzo Madama, a Torino, fino al 19 settembre prossimo.



Una **dedica tutta piemontese** per i **90 anni** che la bellissima Norma Jeane avrebbe compiuto oggi, 1° giugno.

Tra i 150 oggetti personali in mostra - molti provenienti dalla casa sulla 5th Helena Drive a Brentwood, in California e lasciati al suo maestro Lee Strasberg -, tra gli abiti, gli accessori, gli articoli di bellezza, i carteggi privati, i contratti cinematografici e gli spezzoni dei film, il sapore di questo cocktail fresco e raffinato accompagna la visita e la rievocazione dei magici anni di Marilyn.

Una versione contemporanea e di un cocktail classico e sempre ricco di fascino come il Marilyn, con champagne e ciliegie.

Cocchi Rosa Marilyn

50 ml di Cocchi Rosa Americano

Ghiaccio,

15 ml di succo di pompelmo rosa

Colmare con Brachetto d'Acqui Docg

Guarnire con grande scorza di limone

Il cocktail è stato servito in anteprima alla conferenza di presentazione della mostra.



COCCHI



L'Americano Cocchi è un vino aromatizzato, creato da Giulio Cocchi a fine ottocento e da allora prodotto ininterrottamente secondo la ricetta originale. Per il suo aroma dato dall'alcool "amaricato" con erbe e spezie è detto "Americano", anche perché proprio dagli Stati Uniti si diffuse l'usanza di bere il vermouth con ghiaccio e soda. Riporta in etichetta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta sia la sua funzione di aperitivo ("*dà la sveglia all'appetito*"), che uno dei simboli della città di Asti, dove la storia della Giulio Cocchi ha avuto origine. Cocchi ha creato alcune varianti del suo Aperitivo Americano. La più recente, il **Cocchi Rosa** è prodotto da vini aromatici del Piemonte, che conferiscono il bel colore rosso senza il bisogno di coloranti,

a cui vengono aggiunti estratti di erbe e spezie, in particolare genziana, china, scorze di agrumi, zenzero, vaniglia e petali di rosa.

Giulio Cocchi è una casa storica fondata ad Asti nel 1891. È conosciuta per i suoi vini speciali: i Vermouth (Storico Vermouth di Torino, Dopo Teatro Vermouth Amaro e Vermouth Riserva La Venaria Reale), l'Aperitivo Americano (bianco e rosa) e l'iconico Barolo Chinato. Per i suoi prodotti Cocchi utilizza ancora oggi la ricetta originale formulata dal fondatore. Artigianalità della produzione, rigore nella scelta degli ingredienti e altissima qualità hanno reso Giulio Cocchi sin da subito famoso in tutto il mondo come dimostrano i documenti delle esportazioni: da New York a Londra, da Sydney all'Africa coloniale e al Venezuela.

Cocchi è da 125 anni anche produttore di spumanti metodo italiano e metodo classico, oggi con la denominazione Alta Langa Docg.