

VERMOUTH DI TORINO DRY

Descrizione

Dopo anni di attesa oggi è finalmente disponibile, seppure in quantità limitata, il Vermouth di Torino Dry Cocchi, nato dalla collaborazione tra alcuni dei migliori barman al mondo e i nostri enologi e botanici. Un prodotto unico che intreccia la tradizionale arte italiana della vinificazione e della botanica con la conoscenza della miscelazione internazionale.

Partendo da una conversazione in uno dei migliori bar del mondo, incentrata sulle caratteristiche fondamentali del perfetto Martini, il team Cocchi ha intrapreso un viaggio di ricerca a partire dal ricettario del fondatore Giulio Cocchi e con il supporto degli amici Erik Lorincz, Max Schulte, Elon Soddu e Declan McGurk.

Il primo Vermouth Dry prodotto da Cocchi dopo oltre 40 anni è diventato in poco tempo un prodotto *cult* nella comunità dei bartender.

Il **Vermouth Dry Cocchi** porta in etichetta l'indicazione «*di Torino*» che lo inserisce nella rinnovata denominazione del **Vermouth di Torino**, dal 2017 protetta dal disciplinare di produzione.

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.

Caratteristiche

Con la sua ricetta unica e l'infusione di spezie rare, il Vermouth di Torino Dry Cocchi, attraverso l'uso dell'artemisia piemontese e vino bianco d'alta qualità, rispetta i fondamenti di un classico Vermouth di Torino. La ricetta è arricchita con agrumi, bergamotto ed erbe alpine del Piemonte che conferiscono note floreali e un corpo delicatamente secco.

Come berlo

Nato con l'obiettivo di bilanciare perfettamente un gin elegante o una vodka premium in un cocktail Martini, il Vermouth di Torino Dry Cocchi può anche essere gustato in purezza o con ghiaccio grazie alla qualità del vino 100% italiano e al perfetto equilibrio della ricetta.

Il sapore caratteristico del nuovo Vermouth di Torino Dry Cocchi conferisce un carattere inimitabile al leggendario cocktail Martini e valorizza drink classici come Martinez, El Presidente, Bronx e molti altri.

Dati tecnici

Alcool 18%

Bottiglia 50 cl, ognuna in confezione singola

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.

