



# COCCHI

## PANETTONE AL VERMOUTH STORICO COCCHI

Il Natale si avvicina ed è già pronta la prima infornata di **Panettoni al Vermouth Storico Cocchi**.

Ormai un “must” per i tanti appassionati in giro per il mondo del celebre vino aromatizzato della casa astigiana, **questo panettone è il primo al Vermouth di Torino**.

È pensato sulla base di una ricetta che esalta le scorze di limone e arancia candite al Vermouth Cocchi, l'ottima glassa di Nocciola Piemonte IGP e mandorle, il soffice impasto; l'avvolgente aroma di spezie, il fresco tono di zenzero e la nota delicata delle gocce di cioccolato richiamano il profilo aromatico del Vermouth, rendendo ricco e sorprendente questo panettone.

La ricetta prevede l'utilizzo di lievito madre, una lievitazione di 48 ore e solo ingredienti di prima scelta: dal burro alle uova italiane di galline allevate a terra, dall'uvetta ai canditi, senza conservanti.

Il Panettone al Vermouth Storico Cocchi è stato studiato a lungo: per diversi anni la Cocchi ha lavorato insieme a diversi Maestri dell'Arte Bianca e nel tempo è arrivata a perfezionare la ricetta, che fino a due anni fa veniva prodotta in poche decine di esemplari.

Nel Panettone al Vermouth Storico Cocchi si può assaporare un *savoir faire* tutto piemontese e la gioiosa sensazione di festa che questo dolce tradizionalmente porta con sé.

Da assaggiare con un calice di Storico Vermouth di Torino Cocchi ben freddo e l'immane scorzetta di limone.

OTTOBRE 2020

Ufficio stampa: Marianna Natale – [news@cocchi.com](mailto:news@cocchi.com)

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)  
[WWW.COCCHI.COM](http://WWW.COCCHI.COM)  
[news@cocchi.com](mailto:news@cocchi.com)



# COCCHI

## PANETTONE AL VERMOUTH STORICO COCCHI *NOTE TECNICHE*

**PRODUZIONE E NOTE DI DEGUSTAZIONE** – Il Vermouth di Cocchi è protagonista di uno speciale **panettone** nato da una collaborazione tra Giulio Cocchi e Albertengo, due grandi espressioni della tradizione enogastronomica piemontese per un dolce unico.

Il risultato è un panettone raffinato e fragrante, con **scorze di limone e arancia candite al Vermouth Cocchi** e decorato con una glassa di "Nocciola Piemonte IGP"\* e mandorle. Nel soffice impasto, l'avvolgente aroma di spezie, il fresco tono di zenzero e la nota delicata di alcune gocce di cioccolato richiamano il profilo aromatico del Vermouth rendendo ricco e sorprendente questo panettone.

La ricetta prevede l'utilizzo di **lievito madre**, una lievitazione di 48 ore e solo ingredienti di prima scelta: dal burro alle uova italiane di galline allevate a terra, dall'uvetta ai canditi, senza conservanti.

**STORICO VERMOUTH DI TORINO COCCHI** - Da anni Cocchi propone idee insolite per sondare nuovi e affascinanti accompagnamenti per il suo Vermouth di Torino, campione delle classifiche di settore nel mondo: cioccolato, formaggi, gelato, intere cene firmate da chef di grido che hanno il Vermouth di Torino come protagonista.

Il Vermouth di Torino Cocchi ha saputo catalizzare l'attenzione dei bartender internazionali inaugurando un felice rinascimento dell'intera categoria.

La ricetta tradizionale dello Storico Vermouth Cocchi, formulata nell'Ottocento ad Asti, prevede l'uso di erbe come la china e il rabarbaro per tingere leggermente di ambra il bel vino chiaro, insieme allo zucchero imbiancato che, con il colore, dona anche una nota speciale "croccante" al gusto e arrotonda tutti i sentori amari. Tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricanti in finale.

Il gusto complesso del Vermouth Cocchi, caratterizzato da vibranti note di cacao e arancio amaro e da sentori lievemente balsamici si sposa a quello altrettanto ricco del panettone.



# COCCHI

## GIULIO COCCHI

**APERITIVI A BASE DI VINO E BOLLICINE 100%  
PIEMONTESI: DAL 1891 VERMOUTH E SPUMANTI  
TRADIZIONALI DELL'ASTIGIANO**

**Barolo Chinato, Vermouth di Torino, Aperitivo Americano** e bollicine metodo classico piemontesi di **Alta Langa Docg**: tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino e le ricette sono quelle di una volta, codificate alla fine dell'Ottocento sulla base delle intuizioni dello stesso Giulio Cocchi.

Ciò che definisce lo stile Cocchi è l'eleganza insieme all'autenticità: la qualità del vino e degli ingredienti, l'esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.

Dal fondatore **Giulio Cocchi** la casa vinicola ha ereditato un'inesauribile vivacità e una ricerca qualitativa che la porta a essere conosciuta e apprezzata in tutti e cinque i continenti.

**DOVE ACQUISTARLO** - Il **Panettone al Vermouth Cocchi** si può acquistare nei migliori gourmet shop e nell'Enoteca nella cantina di Cocconato (Asti), in via Stazione 2. Per ulteriori informazioni scrivere a [cocchi@cocchi.com](mailto:cocchi@cocchi.com).