



COCCHI

Giulio Cocchi

**NUOVO NATO IN CASA COCCHI:
ARRIVA IL VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY "RICETTA PIEMONTESE"
NEL 130° ANNIVERSARIO DELL'AZIENDA**

Un vermouth dallo stile classico, formulato e prodotto nella culla italiana dei vini aromatizzati, il Piemonte.

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, presentato in occasione del **130° anniversario della Giulio Cocchi**, si basa su una **"Ricetta Piemontese"**, come evidenziato in etichetta: una caratterizzazione forte e precisa per questo vino aromatizzato, dal momento che gli ingredienti principali sono tutti piemontesi, o hanno un solido legame con la regione.

Il vino base è il Cortese; l'*Artemisia Absinthium* è tutta raccolta sulle Alpi piemontesi. Il profilo aromatico si distingue per la presenza della *Menta di Pancalieri* - una varietà locale di menta piperita - e della scorza di limone, usata tradizionalmente nella guarnizione del vermouth in Piemonte.

Aromatizzando il vino prodotto con uve Cortese locali con l'infusione di botaniche come l'assenzio, l'angelica, il coriandolo e il cardamomo, oltre che con la scorza di limone e la menta piemontese, la risultante è un sapore fragrante e perfettamente equilibrato.

L'Extra Dry di Cocchi riporta orgogliosamente in etichetta l'indicazione **"Vermouth di Torino"** che lo inserisce nella rinnovata denominazione del Vermouth di Torino, dal 2017 protetta da un apposito 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.

Il *Vermouth di Torino Extra Dry "Ricetta Piemontese"* di Cocchi arricchisce la famiglia dei Vermouth dell'azienda: lo Storico Vermouth di Torino, il Vermouth amaro "Dopo Teatro", l'edizione limitata della Riserva La Venaria Reale e quella del Vermouth di Torino Dry, sviluppata anni fa con i bartender dell'American Bar del Savoy di Londra.

Note di degustazione

Il *Vermouth di Torino Extra Dry* di Cocchi è un vermouth da gustare in purezza, estremamente elegante, con note fresche di mela, melone e fiori bianchi in perfetto equilibrio con le botaniche aromatiche di cardamomo,

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com



COCCHI

Giulio Cocchi

assenzio, coriandolo e angelica. La menta piemontese e le scorze di limone apportano note erbacee e nitidezza al palato, creando una personalità unica.

Come berlo

Vermouth di Torino Extra Dry nasce per arricchire, con il suo carattere inimitabile, cocktail classici come il Martini o il Bamboo (40ml Cocchi Extra Dry mescolati con 40ml di Sherry Dry, guarnito con scorza di lime/foglia di basilico), ma può anche essere allungato con tonica (la tonica ai fiori di sambuco è la migliore), soda o sorseggiato con ghiaccio.

Dettagli tecnici

17% vol

Bottiglia da 50 cl

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

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Chiudere la bottiglia con il suo tappo dopo l'apertura. Una volta aperto conservare al fresco e consumare preferibilmente entro un mese.

Cocconato, novembre 2021

www.cocchi.com | Social: @cocchi1891 #cocchidry

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com



COCCHI

Giulio Cocchi

Giulio Cocchi: da 130 anni vermouth e spumanti 100% piemontesi

LA STORIA - 130 anni: sono tanti gli anni di vita dell'azienda "Giulio Cocchi", nata ad Asti nel 1891 grazie al genio creativo e visionario di un giovanissimo pasticcere di origini toscane. Ormai il nome di Cocchi è celebre in tutto il mondo grazie alla produzione di vini aromatizzati - in particolare diversi tipi di **Vermouth**, il **Barolo Chinato**, l'**Americano** - e agli **spumanti**.

Affascinato dalla tradizione enogastronomica piemontese, Giulio Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Vi stabilì nel 1891 la sua attività specializzandosi nella creazione di vini aromatizzati e spumanti, come il metodo italiano Asti Docg, o il metodo classico piemontese, oggi Alta Langa Docg. In particolare, creò ricette originali per il Barolo Chinato, diversi tipi vermouth e l'Aperitivo Americano, ottenendo successo e fama in breve tempo.

L'avventura di Cocchi nacque con un **bar**, e questo ne ha segnato la storia e l'evoluzione. Accanto alla Distilleria, si sviluppò da subito una rete di "*filiali di degustazione*" dove gli avventori potevano assaggiare la rinomata produzione di aromatizzati e di spumanti Cocchi. Tra gli anni '10 e gli anni '20 del Novecento, le filiali Cocchi furono addirittura 12 e molti di questi bar sono ancora aperti.

Dal 1978 la Giulio Cocchi fa capo alla famiglia Bava, produttrice di vini in Monferrato e Langa, che ha modernizzato l'azienda ponendo le basi per quello che è tornato a essere un marchio di culto nel mondo; con i Bava la produzione Cocchi si è focalizzata sull'uva e i suoi derivati.

Tra i risultati degli ultimi 30 anni, la difesa del **Barolo Chinato** dall'oblio e il rilancio del **Vermouth di Torino**: lo storico Vermouth Cocchi è stato infatti propulsore della rinascita internazionale della denominazione "di Torino" tra i vermouth di alta gamma. Forte anche l'attenzione per il mondo degli spumanti di qualità, sia metodo italiano che metodo classico, e l'impegno per la creazione e valorizzazione della Docg **Alta Langa**, di cui Cocchi è tutt'ora uno dei paladini più impegnati.

A definire lo stile Cocchi sono l'eleganza e l'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.

Oggi Cocchi è presente in 70 mercati nel mondo: nelle enoteche, nell'alta ristorazione e nei migliori cocktail bar dei cinque continenti.

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com