



## COCCHI AMERICANO

L'Americano Cocchi è un vino aromatizzato, concepito da Giulio Cocchi nel 1891 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.

L'Americano Cocchi prodotto secondo la ricetta originale di Giulio Cocchi è, per Asti, l'aperitivo per antonomasia, un pezzo della storia della città.

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.

L'Americano Cocchi, per la sua natura, rappresenta il trait d'union tra il vino e i liquori essendo un vino a cui viene aggiunta una piccola quantità di alcool "amaricato" dall'infusione di erbe e spezie pregiate: vino bianco, zucchero, infuso di erbe e spezie in alcool, e in modo particolare fiori e foglie di genzianella, artemisia, china, scorza di arancio amaro, sambuco e altre ancora.

Per produrre l'Americano Cocchi il vino bianco viene aromatizzato con gli estratti ottenuti dall'infusione a freddo in alcool, poi affinati per bilanciare ed equilibrare i sentori e i gusti delle spezie.

### COME SI BEVE

Nella versione classica va servito ben freddo in un calice con cubetti di ghiaccio, completando con una spruzzata di seltz, in modo che sprigioni tutta la sua carica di aromi e profumi caratteristici. Si perfeziona con scorza d'arancia strizzata.

La versione Spritz Americano prevede l'uso di un calice da vino e l'aggiunta di uno spumante secco . Diventa Royale se si usa un metodo classico Alta Langa DOCG.

Nella versione estiva si colma il bicchiere con ghiaccio tritato per renderlo un ottimo dissetante. La naturale caratteristica amaricante dell'Americano non si perde neanche quando è molto diluito.

Nella miscelazione l'Americano Cocchi è estremamente versatile sia nei cocktail classici come Vesper Martini e Corpse Reviver #2, Negroni Bianco che come modifier che come base per infusi aromatizzanti. È particolarmente felice la miscelazione con spiriti come gin, vodka e metzcal.

È un perfetto ingrediente per la nuova forte tendenza dei cocktail "low octane", a basso contenuto alcolico.

