



## COCCHI VERMOUTH TORINO

Il vermouth di Torino è un patrimonio collettivo dei piemontesi, che vede nella corte reale dei Savoia il primo grande promotore di un prodotto che, in particolare a partire dalla fine del XVIII secolo, generò una fiorente industria che fece del Piemonte il regno del Vermouth.

In occasione dei 120 anni dalla fondazione ritorna lo Storico Vermouth di Torino prodotto secondo la ricetta originale di Giulio Cocchi. Questo vermouth rientra nella categoria degli sweet vermouth, o vermouth italiano, dolce e di color ambrato, presenti nei manuali di fine '800.

Lo Storico Vermouth di Torino Cocchi è stato protagonista della rinascita internazionale dei vermouth di alta gamma e del rinnovato interesse dei grandi barman per la denominazione Vermouth di Torino al punto che negli Stati Uniti è familiarmente denominato "Cocchi Torino".

È diventato in breve tempo uno dei Vermouth di alta gamma più scelti dai migliori bar al mondo.

La ricetta originale di Giulio Cocchi prevede l'uso di erbe come la china e il rabarbaro che tingono leggermente di bruno il bel vino chiaro. Per accentuare la tonalità ambrata si aggiunge lo zucchero imbondito preparato sul fuoco come per il crème caramel che, con il colore, dona anche una nota speciale al gusto: croccante e zucchero filato in grado di arrotondare tutti i gusti amari senza far uso di vaniglia.

Un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricati e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi.

Il gusto è dunque ricco, con vibranti note di cacao e arancio amaro. Dall'infusione di alcuni legni nobili e balsamici arrivano in finale sentori lievemente canforati e note di rosmarino.

Tra gli ingredienti minori vi sono erbe e legni dai profumi unici come il sandalo, il muschio, la mirra, la noce moscata.

### COME BERLO

Delizioso puro, con ghiaccio e scorzetta di limone, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktail, dal Negroni al Manhattan.

