FiGee
FINE GOODS

ANTICA TORINO VERMOUTH BIANCO

Vermouth Di Torino

Antica Torino begrüßt Sie, um traditionelle Weine und Spirituosen der Region Piemont wiederzuentdecken, hergestellt nach alten Familienrezepten. Das Rezept für Vermouth di Torino Bianco reicht bis in die 40er Jahre zurück. Es gehört dem Großonkel von Paola Rogai, der Büroleiterin, Seele und Motor des Unternehmens. Pflanzenextrakte wie Wermut, Majoran, Salbei, Koriander und Iris werden gemeinsam mazeriert. Nur Lakritz wird separat verarbeitet.

Tasting notes

Color
Strohgelb mit tiefen Goldtönen

Aroma
Florale Akzente begleitet von Zitrusfrüchten und Lakritz.

Taste
Zart mit ausdrucksstarken floralen Noten, Zitrusfrüchten und Lakritze. Leicht würzig, rund und angenehm. Auf Eis servieren, angereichert mit einer Zitronenschale und einem Salbeiblatt.

Finish
Würzig, frisch, rund und angenehm.

Über den Produzenten Antica Torino bietet traditionelle Weine, Liköre und Spirituosen aus dem Piemont an, die nach Originalrezepten zubereitet werden im Sinne einer Wiederentdeckung von oft vergessenen Geschmacksrichtungen aus der Nische. Das Etikett wurde ursprünglich 1925 von Francesco Carandini, einem italienischen Historiker und Dichter aus dem Piemont, entworfen. Es zeigt einen Benediktinermönch, der einen antiken Text mit dem Titel "Vox Dei Silentium" (Die Stille ist die Stimme Gottes) studieren will. Im Hintergrund ist die Sacra di San Michele zu sehen, ein altes Wahrzeichen der Abtei auf dem Gipfel des Berges Pirchiriano, nahe der Stadt Turin.