



ANTICA TORINO VERMOUTH DRY

Vermouth Di Torino

Ein traditioneller Vermouth nach dem Rezept von Vermouth di Torino, allerdings innovativ in seiner Zusammensetzung. Die Destillation von einem Teil des Mazerats verstärkt und macht die geschmacklichen und aromatischen Noten, die mit der Anwesenheit von Blumen, Artemisia und Gewürzen verbunden sind, einzigartig und verleiht dem schmackhaften Wein Langlebigkeit. Die idealen Begleiter für trockenen Wermut sind Gin und Wodka in den traditionellsten Mischungen, um die berühmten Martini- und Wodka-Martini-Cocktails, die Perfect Martini-Variante und einen klassischen amerikanischen Cocktail aus den 1950er Jahren, den Old Pal, zu kreieren.

Tasting notes

Color

Strohgelbe Farbe, klar und lebhaft.

Aroma

Intensiv und komplex, von edler Qualität, würzige, blumige, mineralische und fruchtige Aromen, Anklänge von Zitrusfrüchten und Trockenobst.

Taste

Trocken, warm, durchaus geschmeidig, lang anhaltend, Geschmacksnoten von Zimt, Blumen, Salbei, Mineralien und Mandeln

Finish

Lang und intensiv im Abgang

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 Pirechiriano, nahe der Stadt Turin.