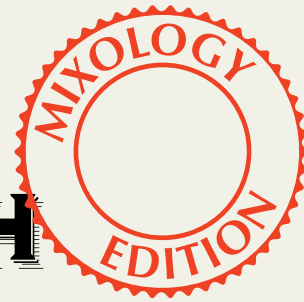


# TOSTI 1820 VERMOUTH DI TORINO



Fare vermouth è un'arte che si tramanda nelle generazioni. Tosti con la sua secolare esperienza ha riscoperto questa antica ricetta piemontese risalente all'800 che regala l'emozione sensoriale degli originali vermouth di Torino bianco e rosso. La protagonista è l'artemisia a cui vengono aggiunti infusi di erbe e spezie per esaltarne l'aroma ed il gusto. La linea Tosti Vermouth di Torino "mixology edition" è una scelta raffinata dal sapore intenso e speziato capace di valorizzare ogni cocktail con una nota dal sapore profondo e ricercato.



**DENOMINAZIONE:** Vermouth di Torino bianco.

**TIPOLOGIA:** vino aromatizzato.

**INGREDIENTI:** vino, zucchero, alcool, infusi di erbe aromatiche tra cui artemisia, noce moscata, bacche di vaniglia, mirra e cannella, aromi. L'artemisia utilizzata è la Pontica, meglio conosciuta come Assenzio Romano, della quale sono utilizzate le foglie e i fiori che donano aromaticità e sapore amaro al prodotto, coltivata, raccolta ed essiccata rigorosamente in Piemonte.

**LAVORAZIONE:** macerazione in alcool delle erbe aromatiche. Estrazione dell'infuso così ottenuto e successiva unione con il vino e lo zucchero. Affinamento in vasca.

## DATI TECNICI

**ALCOOL:** 16% vol

## PROFILO SENSORIALE

**COLORE:** giallo dorato intenso con riflessi preziosi

**PROFUMO:** intenso ed aromatico, molto raffinato. Spiccano note speziate di erbe aromatiche quali artemisia, mirra e noce moscata che ben si armonizzano con una nota vanigliata

**SAPORE:** pieno ed equilibrato. Il vino conferisce la struttura e la giusta acidità mentre lo zucchero va a bilanciare la percezione della nota amara dell'artemisia. Finale lungo e profilo gustativo netto e raffinato

**SUGGERIMENTI DI SERVIZIO:** perfetto on the rocks si rivela un ingrediente sorprendente per dare un tocco di raffinatezza in più ai cocktail che richiedono corpo, eleganza e pienezza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C