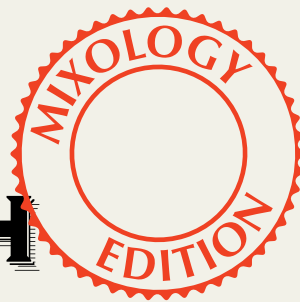


TOSTI 1820 VERMOUTH DI TORINO



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.