

# TOSTI

1820



VERMOUTH DI TORINO  
SUPERIORE



## TAURINORUM SUPERIORE



A BASE DI ESTRATTI DI ERBE E SPEZIE INFUSE IN MOSCATO

La storia del Vermouth Tosti parte da molto lontano e risale a quando, nella prima metà dell'800, la famiglia Bosca iniziò a collaborare con l'allora erborista speciale. Seguendo un'antica ricetta venne prodotto un vino aromatizzato partendo dal vino moscato e aggiungendo più di 30 diverse preziose spezie: fu ottenuto così un elisir unico e speciale, che venne tramandato di generazione in generazione.

Oggi quell'antica ricetta è stata rivisitata, nel pieno rispetto della tradizione, e perfezionata per ottenere il Taurinorum Superiore vermouth di Torino per proporre un prodotto della tradizione storica di Torino e del Piemonte, rivitalizzando con passione contemporanea un'eccellenza vintage.

È a base di moscato d'Asti docg con più di 30 finissime erbe e spezie infuse singolarmente. Il moscato d'asti adeguatamente affinato, esalta la struttura portante del Vermouth e la nota floreale. L'estrazione separata delle erbe e i differenti affinamenti degli estratti permettono di ottenere da ogni erba le massime qualità aperitive, aromatiche e digestive. La principale erba presente è l'Artemisia Pontica, meglio conosciuta come Assenzio Romano, della quale sono utilizzate le foglie e i fiori che donano aromaticità e sapore amaro al prodotto. L'artemisia è coltivata, raccolta ed essiccata rigorosamente in Piemonte. L'aromatizzazione è poi completata dagli infusi di

zafferano, cannella e vaniglia in bacche, che contribuiscono a ricreare la **NOTA DOLCE**;

estratti di anice stellato, ireos, coriandolo, mirra e noce moscata, che conferiscono la **NOTA ETEREA**;

infusi di camomilla, salvia sclarea, santoreggia e origano che generano la **NOTA ERBACEA**

e dall'infusione di scorze di arancia che conferisce la **NOTA AGRUMATA**.

Sono poi aggiunte le infusioni delle erbe e spezie di china, rabarbaro, aloe vera, legno quassio e genziana che conferiscono la **NOTA AMARICANTE** e la straordinaria complessità al prodotto.

Come berlo: con ghiaccio e scorza di limone è il nostro preferito, ma anche liscio e come base per la creazione di cocktail premium, dal Negroni al Manhattan.



# TOSTI

1820



## VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE



**DENOMINAZIONE:** Vermouth di Torino Taurinorum Superiore

**INGREDIENTI PRINCIPALI:** Moscato d'Asti DOCG, infuso di  
Artemisia (*Assenzio Romano*), erbe aromatiche e spezie.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 18% vol

**CAPACITÀ:** 75 cl

### PROFILO SENSORIALE

**COLORE:** Ambrato scuro con riflessi dorati.

**NOTA DOLCE:** Zafferano, Cannella, Vaniglia in bacche.

**NOTA ETEREA:** Mirra, Ireos, Anice Stellato, Coriandolo, Noce Moscata.

**NOTA ERBACEA:** Camomilla, Salvia Sclarea, Santoreggia, Origano.

**NOTA AMARA:** China, Rabarbaro, Aloe Vera, Legno Quassio, Genziana.

**NOTA AGRUMATA:** Scorze di Arancia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** con ghiaccio e scorza di limone è il nostro preferito, ma anche liscio e come base per la creazione di cocktail premium.