TOSTI
1820

VERMOUTH DI TORINO

MIXOLOGY EDITION

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 rosso.

TIPOLOGIA: vino aromatizzato.

INGREDIENTI: vino, zucchero, alcool, infusi di erbe aromatiche tra cui artemisia, china, rabarbaro e genziana. 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.

COLORANTE: caramello E150d.

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

DATI TECNICI

ALCOOL: 16% vol.

PROFILO SENSORIALE

COLORE: ambrato scuro, con riflessi brillanti.

PROFUMO: aromatico ed intenso, con note speziate, di erbe aromatiche quali assenzio, rabarbaro e genziana ed una sorprendente nota amaricante.

SAPORE: pieno ed equilibrato. Il vino conferisce grande 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 speziato.

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO: perfetto on the rocks, si rivela un ingrediente sorprendente per dare un tocco di personalità e complessità in più ai cocktail più classici come, ad esempio, l'Americano e il Negroni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

TOSTI1820 Viale Italia 295 - 14053 Canelli (AT) ITALIA - tel. +39 0141 822 011 - info@tosti.it - www.tosti.it