



VERMUT DI TORINO ROSSO SUPERIORE

BASE: NIZZA docg

edizione limitata, 1000 bottiglie per lotto

Questo Vermut di Torino Rosso Superiore, unico nel suo genere, nasce dall'incontro tra il Nizza DOCG, espressione autentica della viticoltura locale, e una selezione di botaniche pregiate: da questo matrimonio prende vita un viaggio sensoriale che celebra l'arte liquoristica piemontese.

L'eleganza e la complessità di un grande vino del Piemonte si fondono con la profondità aromatica delle botaniche locali e delle spezie, dando vita a un Vermut di Torino dalla personalità intensa e avvolgente. Frutto dell'esperienza e della continua ricerca de La Canellese, il Vermut di Torino Rosso Superiore con Nizza DOCG esprime un legame profondo con il territorio, trasformando le materie prime locali in un'eccellenza che celebra la tradizione con uno sguardo internazionale. Un Vermut autentico, non filtrato non stabilizzato, al fine di preservare le caratteristiche di un grande vino rosso come Nizza DOCG.

LA RICETTA

Realizzato attraverso un processo artigianale, questo Vermut utilizza come base il prestigioso Nizza DOCG, zucchero e alcol di assoluta qualità. L'infusione di oltre 30 tra radici, fiori, frutti ed erbe, tra cui spiccano Assenzio Maggiore, Pontico e Gentile, salvia e tarassaco - tutte di provenienza piemontese.



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente



ASSENZIO GENTILE
ARTEMISIA PONTICA L.



SALVIA
SALVIA SCIAREA



TARASSACO
TARAXACUM OFFICINALE



SANTOREGGIA
SATURIEJA HORTENSIS

L'ASPETTO

Nel calice si svela con un colore rosso rubino intenso, un richiamo al vino che ne costituisce la base e alle spezie brune che lo arricchiscono.

Il forte legame con il territorio è suggellato dall'unicità della bottiglia che riporta in alto rilievo NIZZA

IL PROFUMO

Al naso, i sentori tipici del Vermut di Torino Rosso Superiore, artemisia, salvia e tanacetone si fondono armoniosamente con le note di frutti rossi maturi e spezie tipici del Nizza DOCG.

IL SAPORE

In bocca, la struttura corposa e la personalità decisa del Nizza DOCG si fondono armoniosamente con gli avvolgenti e setosi sapori delle botaniche tradizionali del Vermut di Torino.

COME SI SERVE

Servire a una temperatura di 8-12 °C in un bicchiere ampio, per permettere al bouquet aromatico di esprimersi al meglio.

QUANDO SI DEGUSTA

Meglio in compagnia. Ideale come aperitivo se apprezzato liscio; delizioso accompagnato da un quadrato di cioccolato fondente, o con scorza d'arancia. Di facile e efficace abbinamento accompagnato da piccola pasticceria, come dopo cena.

Per i temerari della gastronomia è apprezzato con erborinati e stufati di lunga e lenta cottura.

Vermut no da miselazione, no da degustazione
Vermut da meditazione.

GRADO ALCOLICO

17% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 750 ml

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.