



VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE

Nome prodotto: VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE

Tipologia: vino aromatizzato

Ingredienti: vini di origine piemontese, zucchero, alcool, infuso di 46 erbe e spezie (di queste almeno 3 di origine piemontese)

Grado alcolico: 17 %

Formato bottiglia: 1 L



Scheda tecnica

Vino aromatizzato naturalmente, prodotto secondo un'antica ricetta segreta di Casa Borgogno, che ha origine negli anni '20. Si parte da vini prodotti in Piemonte. Parallelamente viene creato un infuso di 46 essenze differenti e di queste almeno 3 devono essere di origine piemontese (alcune macinate, altre frantumate grossolanamente, altre sminuzzate) che lasciamo a macerare in soluzioni idroalcoliche, variando dai 35 ai 70 giorni. Dagli aromi più comuni come vaniglia, chiodi di garofano, genziana, rabarbaro, ai più insoliti come sandalo, cardamomo, china, macis fino. Ma non ve le diciamo tutte... è un segreto! Protagonista di questo vino aromatizzato è l'artemisia.

Il tutto viene rimescolato. L'infuso viene poi filtrato e lasciato a riposare per alcuni giorni. Al vino aggiungiamo poi l'alcol e l'infuso e misceliamo il tutto. A questo segue un passaggio in vasche di cemento per poi procedere alla filtrazione. La gradazione alcolica finale deve essere di almeno 17% vol. Segue imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Note dolci ed agrumate: arancio, limone, pompelmo.

Abbinamento perfetto

Puro, con ghiaccio. Perfetto come aperitivo, come bevanda rinfrescante e base per miscelati.



VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE

Product name: VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE

Category: aromatized wine

Ingredients: wine from Piedmont, sugar, alcohol, infusion of 46 different roots and herbs

Alcohol content: 7%

Bottle size: 1 L



Technical Profile

Naturally aromatized wine, produced according to an ancient and secret recipe of Casa Borgogno, which originates in the 1920s. We start with wines from Piedmont. Meanwhile, in order to produce this aromatized wine, we create an infusion of 46 aromatic herbs, and of these at least 3 must be of Piedmontese origin (some grinded, some roughly broken-up, some other crumbled), that is put in maceration into hydroalcoholic solutions, from 35 to 70 days. From the most common aromas such as vanilla, cloves, gentian, rhubarb, to the more uncommon sandal, cardamom, china, mace. We won't reveal them all though... that's a secret! Protagonist of this aromatized wine is the mugwort (Artemisia). This is then mixed up. The infusion obtained is filtered and kept resting for some days. We then add the alcohol and the infusion to the wine and mix everything together. This is mixed up. The product is left resting in concrete tanks and then filtered. Following bottling.

Tasting notes

Sweet and citrus notes: orange, lemon, grapefruit.

Perfect pairing

Neat, on the rocks, with hot water, with dark chocolate. Ideal as an aperitifs, refreshing drink, or as a base for cocktails... perfect!