



Vermouth di Torino Superiore

Indicazione Geografica (dal 2017)

fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, riadattando il termine Wermut, col quale in tedesco viene chiamata l'artemisia (o assenzio) maggiore

Tipologia di vino: Aromatizzato

Infuso:

vino 100% Roero Arneis DOCG

spezie e radici: Artemisia (assenzio) maggiore raccolto in Piemonte

Lavorazione: Infusione per 40/45 giorni, filtrato, imbottigliato

Maturazione: Acciaio

Grado Alcolico: 17% Vol

Caratteristiche: Colore giallo ambrato, profumo intenso, complesso, aromatico, balsamico, armonico e speziato, spicca l'artemisia maggiore (assenzio), insieme a sentori agrumati e fiori secchi.

Sapore morbido, note caramellate, equilibrato tra le sue componenti amare, date dalla caratteristica aromatica delle scorze di arancia e dell'Artemisia, dolce, che variano a seconda delle note zuccherine

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamento consigliato: Liscio o ghiaccio e una scorzetta di agrumi

