

CHAZALETES & CO

VERMOUTH DI TORINO ROSSO VERMOUTH DELLA REGINA

Descrizione

Un Vermouth di Torino a base di vino rosso prodotto secondo la ricetta autentica di Clemente Chazalettes del 1876, dove accanto all'artemisia, si notano i caratteri delle erbe piemontesi santoreggia e maggiorana e quelli più esotici di ambretta e coriandolo. La Regina che lo battezza è **Margherita di Savoia** che nel 1907 concede alla casa Chazalettes il brevetto reale e l'uso dello stemma della Real Casa.

Caratteristiche

La base di questo prodotto è il vino rosso, arricchito da intensi infusi di erbe e spezie, secondo l'antica ricetta di casa Chazalettes. Vengono utilizzati, difatti, prevalentemente vini di origine piemontese come Barbera ed altri vini rossi, esclusivamente del territorio. La caratteristica dolcezza si ottiene grazie all'impiego di zucchero di canna raffinato che regala anche una maggiore densità. Tra le erbe che caratterizzano l'inconfondibile gusto e l'aroma elegante del Vermouth della Regina Rosso, spiccano l'artemisia piemontese e le erbe alpine, insieme ad un ingrediente segreto.

Come berlo

Il Vermouth Rosso della Regina è ottimo da apprezzare in purezza, con qualche cubetto di ghiaccio e una piccola aggiunta di soda e garnish di scorza d'arancia. È perfetto per cocktail come i classici **Milano-Torino** o in pairing con Scotch Whiskey per la creazione del Rob Roy.

Informazioni Tecniche

Zuccheri: 130 g/l

Titolo alcolometrico volumico effettivo: 16,5%

Cl bottiglia: 75 cl



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente



CHAZALETES & CO.

Strada Monferrato 8, 14023 Cocconato (AT)

chazalettes@chazalettes.com - www.chazalettes.com