

CHAZALETTES & C°

VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY

Descrizione

Un autentico e originale **Vermouth di Torino Extra Dry** secondo la ricetta della famiglia Chazalettes, che nel 1860 dalla Savoia si trasferì a Torino e qui iniziò a produrre i suoi vermouth e liquori nel 1876. **Scorze di agrumi** gli donano una freschezza bilanciata dalla rotondità delle erbe alpine piemontesi con richiami di **ginepro e altre spezie**.

Caratteristiche

La scelta del vino utilizzato gioca un ruolo molto importante in questo Vermouth Extra Dry: le spezie e le botaniche non sono coperte dall'aroma del vino ma piuttosto ne sono evidenziate. Questo il motivo per cui uno tra i vini più utilizzati a tal proposito è il **Cortese**. Al vino viene aggiunto lo zucchero di canna raffinato cristallino insieme agli infusi. Al contrario del Vermouth della Regina Rosso, il **Vermouth Extra Dry** mantiene trasparenza e limpidezza grazie anche all'assenza di legni come china e rabarbaro. Il prodotto è dotato di una potenza aromatica importante, tra cui spicca il bergamotto, ottenuta dalla successiva aggiunta di distillati di agrumi amari.

Come berlo

Il Vermouth Extra Dry è ottimo da apprezzare con una piccola aggiunta di soda e garnish di scorza di limone. Trova la sua migliore espressione però in abbinamento con il Gin, in cocktail come il **Bronx Terrace** e il **Tuxedo**.

Informazioni Tecniche

Zuccheri: inferiori a 30 g/l

Titolo alcolometrico volumico effettivo: 18%

Cl bottiglia: 75 cl



 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente



CHAZALETTES & CO.

Strada Monferrato 8, 14023 Cocconato (AT)

chazalettes@chazalettes.com - www.chazalettes.com