

Casa E. di Mirafiore

VERMOUTH di TORINO BIANCO



Nato nel XVIII secolo, apprezzato alla corte reale dei Savoia ma conosciuto in tutto il mondo, il Vermouth di Torino è un vino aromatizzato di cui Mirafiore iniziò la produzione nei primi anni del '900. Oggi reinterpretiamo le storiche ricette a base di 46 elementi tra radici, fiori, frutti e spezie che vengono estratti naturalmente e miscelati al vino base secondo tradizione, con l'aggiunta di zucchero e alcool.

UVE DA CUI È PRODOTTO Vini bianchi piemontesi, Moscato

ERBE

China Calissaia, China Succirubra, Genziana (radice), Calamo aromatico, Arancio dolce (scorza), Arancio amaro (scorza), Assenzio Romano, Rabarbaro piatto(radice), Achillea moscata(fiori), Lauro (foglie), Ireos fiorentina (Iris Fiorentina), Cannella di Ceylon, Centaurea, Valeriana, Genzianella (coltivata in Piemonte), Sambuco (fiore), Tiglio, Zedoaria, Chiretta, Viola (Pianta), Coriandolo, Garofano (chiodi), Aloe del Capo, Zenzero, Sandalo Citrino, Cardamomo, Noce Moscata, Vaniglia in bacche, Assenzio gentile (coltivato in Piemonte), foglie di Carciofo (coltivato in Piemonte).

GRADAZIONE ALCOLICA 17% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Consigliamo di servirlo freddo e con ghiaccio d'estate, come aperitivo o fine pasto. In inverno, sono perfetti tre cucchiari in una tazza di acqua calda a mo' di tisana. Rinfrescante liscio, dissetante nella mixology.

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

