DRINKS.

Cocchi Aperitivo di vino bianco Americano 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700123
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Giulio Cocchi Spumanti Srl., via Liprandi 21 ? Cocconato 14023 (AT), Italien
Marke	Giulio Cocchi
Тур	Wein-Aperitif
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur auf Eis
Degustationsnotiz	bitterer Geschmack mit würzigen Noten und Weissweinaromen
Verkehrsbezeichnung	Wein-Aperitif
Details	nach dem Originalrezept von 1891
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Anfang des 20. Jahrhunderts hatte der passionierte Winzer Giulio Cocchi eine zündende Ende: Er wollte

seine seit 1891 in Handarbeit gefertigten, aromatisierten Weine in speziellen Bars zur Verkostung anbieten. Bald schon kehrten die Menschen in insgesamt 12 solcher Bars in der Piemont-Region ein und aus. Heutzutage finden Italien-Besucher noch drei nach Cocchi benannte Lokalitäten, darunter auch die legendäre Bar Cocchi in Asti. Hier traf Giulio Ende des 19. Jahrhunderts erstmals auf seine spätere Lebensgefährtin und erhielt die nötige Inspiration, um die Kunst des Wein-Aromatisierens zu seinem Beruf zu machen. Der Aperitivo di vino bianco Americano wird ohne Unterbrechung seit über 220 Jahren in unveränderter Form hergestellt, und schrieb somit auch ein Stück Stadtgeschichte in Asti. Der rotweiss gestreifte Hahn ziert seit den 1930er Jahren das Flaschenetikett. Mit dem amerikanischen Kontinent hat der Aperitifwein eher wenig zu tun – der Name leitet sich viel eher von dem italienischen Wort "amaricato" für "bitter gemacht" ab. Tatsächlich sorgen verschiedene Kräuter und Gewürze wie Enzian, Wermut, Chinarinde, Bitterorangen und Holunderblüte für die charakteristische Bitterkeit des Alkohols. Die durch kalte Infusion gewonnenen Extrakte dienen schliesslich der Aromatisierung des Weissweins.