

DRINKS.

Cocchi Storico Vermouth di Torino 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700122
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Giulio Cocchi Spumanti Srl., via Liprandi 21 ? Cocconato 14023 (AT), Italien
Marque	Giulio Cocchi
Type	Vermouth
L'usage	pur sur des glaçons et avec du zeste de citron
Dégustation	Nez: fruité et épicé. Bouche: goût sucré amer avec une variété de nuances aromatiques, telles que les agrumes, la quinine, les raisins secs, le cacao et les oranges amères. Finale: épicée.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Selon une recette originale historique, avec de l'écorce de quinquina, de la rhubarbe et du sucre caramélisé. Mûri pendant un an dans la cave Cocchi.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

À l'occasion des 120 ans de la marque traditionnelle Cocchi, le vermouth Storico di Torino est à nouveau produit selon la recette originale de Giulio Cocchi. Ce vermouth appartient à la catégorie des vermouths sucrés, ou vermouths italiens, doux et ambrés, comme indiqué dans les manuels de la fin du XIX^{ème} siècle. Le vermouth Storico de Torino a été le protagoniste de la renaissance internationale des vermouths haut de gamme et de l'intérêt renouvelé des grands barmen pour la dénomination Vermouth di Torino, de sorte qu'il est également familièrement dénommé "Cocchi Torino". La recette originale de Giulio Cocchi utilise des herbes, telles que la quinine et la rhubarbe qui colorent légèrement de brun le vin clair. Il offre un goût riche avec des notes de cacao et d'orange amère, puis des notes de romarin. Parmi les ingrédients mineurs, on retrouve les herbes et les bois avec des parfums, tels que le musc, la myrrhe et la muscade. Il mûrit pendant un an dans les caves Cocchi.