

RICETTA ORIGINALE

VERMOUTH DI TORINO

ROSSO

Il Vermouth nasce a Torino, nella seconda metà del '700. Come l'antica ricetta originale, il Vermouth di Torino La Maranzana è una infusione di erbe e spezie selezionate, sapientemente miscelate e macinate con un antico mulino a martelli ed estratte a freddo

VERMOUTH di TORINO: LA PRODUZIONE

INFUSIONE: mettiamo erbe, spezie, fiori, semi, radici e cortecce in una soluzione idroalcolica per 15/20 giorni e filtriamo per ricavare gli estratti

MISCELAZIONE: prepariamo il nostro Brachetto d'Acqui docg con zuccheri e gli estratti di erbe, spezie, fiori, semi, radici e cortecce

MATURAZIONE: la bevanda deve riposare per alcuni mesi in vasche di affinamento in acciaio

FILTRAZIONE: si procede con un lento processo di filtrazione

IMBOTTIGLIAMENTO: il vermouth La Maranzana è pronto per intenditori, appassionati e buongustai

VERMOUTH di TORINO: LA DEGUSTAZIONE

La degustazione del Vermouth di Torino Rosso La Maranzana riporta ai sentori del vino che lo produce: il Brachetto d'Acqui, vitigno aromatico per eccellenza. È un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni. Delizioso puro, con ghiaccio e scorzetta di limone, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktail dal Negroni, all'Americano, al Manhattan.



ESAME VISIVO



Colore rosso rubino, intenso, vivace, con tonalità aranciate.

bicchieri consigliati: tumbler e calici grandi a luce ampia.



ASSENZIO ROMANO, ASSENZIO GENTILE, ASSENZIO PONTICO, ALLORO, ARANCIO AMARO, ARANCIO DOLCE, BERGAMOTTO, CORIANDOLO, GINEPRO, LIQUIRIZIA, MAGGIORANA, PEPE GAROFANATO, RABARBARO, SALVIA SCLAREA, SANDALO BIANCO, ZENZERO.



ESAME OLFATTIVO



Al naso si presenta ricco, ampio, armonioso, complesso, con grande profondità di aroma. Spiccano note di camomilla, maggiorana, salvia e arancio dolce.



LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI



ESAME GUSTATIVO



In bocca emerge una immediata freschezza e vivacità. Le lievi note zuccherine sono accompagnate da sentori intensi ed eleganti. La persistente morbidezza, apportata dal Brachetto d'Acqui, accompagna la vellutata tannicità finale. Risaltano nobili percezioni amare di genziana, rabarbaro, liquirizia a contornare l'assenzio; il tutto ammorbidito da tracce caramellate.

ABBINAMENTI

Permette svariati accostamenti: perfetto da bere con cioccolato amaro, parmigiano reggiano, castelmagno ed erborinati.

