



Il Vermouth è stato creato in Italia a fine 1700, il suo nome deriva dal termine tedesco Wermuth (Artemisia absinthium) ed è un vino liquoroso ottenuto con l'aggiunta di erbe aromatiche. Per definirsi tale deve essere composto da almeno 75% di vino, avere una gradazione alcolica che vada dai 14,5% ai 22% vol. e contenere artemisie. I Vermouth Mancino sono una creazione di Giancarlo Mancino, barman di fama mondiale, prodotti a partire dal 2011. Sono prodotti con Trebbiano bianco a cui vengono addizionate circa 40 erbe aromatiche e spezie selezionate direttamente da Mancino in diverse nazioni tra cui India, Vietnam ed Italia. Queste spezie ed erbe aromatiche vengono macinate con un mulino tradizionale datato 1930: il loro estratto viene addizionato con alcol, melassa di barbabietola da zucchero (30 % vol.), Trebbiano (12% vol.). Dopo un periodo di stabilizzazione in acciaio i Vermouth vengono imbottigliati. Alla gamma classica dei Vermouth Mancino: Secco, Bianco Ambrato, Rosso Amaranzo, si uniscono inoltre il Vermouth Chinato ed il Vermouth Vecchio (invecchiato per 1 anno in botte). Giancarlo Mancino con la collaborazione dei suoi partner americani Fasel Shenstone ha creato inoltre il Rinomato (omaggio alla tradizione degli aperitivi piemontesi a base di liquore bitter) e l'Americano Bianco (vino aromatizzato alla genziana).

Mancino Vermouth di Torino

Bianco Ambrato

Stato: Italia

Regione: Piemonte

Colore: Ambrato

Classificazione: Vermouth

