

VERMOUTH DI TORINO ALLA MANIERA DI **STRUCCHI**

I Vermouth e il Bitter Strucchi nascono dalla passione e dalla ricerca di Paolo Dalla Mora - affermato produttore di Gin - che imbattutosi durante una ricerca nella figura di Arnaldo Strucchi (1853-1913) è rimasto affascinato dalla storia di quest'uomo che, grazie a tenacia e studi assidui diventa direttore e socio della Gancia, oltre che autore di diverse pubblicazioni, tra cui Il Vermouth di Torino (1907), pietra miliare utilizzata ancora oggi come fonte dal disciplinare di produzione.

Questa è la linea di Strucchi:



Il tocco finale è dato dall'interpretazione creativa delle etichette studiate da un artista contemporaneo, un altro piemontese, il designer Riccardo Guasco, che ha legato ogni ricetta a un particolare riferimento storico:

Mata Hari
Strucchi Vermouth Rosso

Josephine Baker
Strucchi Vermouth Dry

Greta Garbo
Strucchi Vermouth Bianco

Rodolfo Valentino
Strucchi Bitter



STRUCCHI DRY

Ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo, Ansonica e con l'infusione di 24 erbe aromatiche. Paglierino, note di sambuco, cardamomo, lauro e rosmarino. Al palato, note dolci lasciano spazio ad un leggero sentore di zenzero. Finale fruttato con spiccata acidità. **18% Vol.**

STRUCCHI BIANCO

Ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo, Ansonica e con l'infusione di 20 erbe tra cui assenzio, quassio, genziana, rabarbaro. Paglierino, presenta note di erbe aromatiche, Sul finale delicatamente amaricante. **16% Vol.**

STRUCCHI ROSSO

Ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo, Ansonica e con l'infusione di 22 erbe aromatiche. Colore bruno, aroma intenso e complesso. Richiama note tradizionali di artemisia e spezie. Gusto amaro, ma bilanciato. La dotazione zuccherina e la freschezza del vino lo rendono armonico. **16% Vol.**

STRUCCHI BITTER

Prodotto con una base di salvia e limone, tipica dei digestivi piemontesi, in infusione con ginepro ed altre 18 botaniche. Carattere deciso, grande equilibrio tra note dolci ed amare presenta una rotondità data dall'arancia dolce, la genziana, il rabarbaro e la salvia. **27% Vol.**

GAJA DISTRIBUZIONE.

www.gajadistribuzione.it
info@gajadistribuzione.it