

# VERMOUTH DI TORINO ALLA MANIERA DI STRUCCHI

Il Vermouth e il Bitter Strucchi nascono dalla passione e dalla ricerca di Paolo Dalla Mora - affermato produttore di Gin - che imbatutosi 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.

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, nel caso dello Strucchi Bitter a Rodolfo Valentino.



## STRUCCHI BITTER

Bitter Strucchi viene prodotto con una base di salvia e limone, tipica dei digestivi piemontesi, in infusione con ginepro ed altre 18 botaniche.

### CARATTERISTICHE

Ha 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.

### IL SERVIZIO PERFETTO

Bitter spruzzato	Americano	Negroni
5 cl Strucchi Bitter Acqua di Seltz q.b.	3 cl Strucchi Bitter 3 cl Strucchi Rosso Soda q.b.	3 cl Gin 3 cl Strucchi Bitter 3 cl Strucchi Rosso
<b>MiTo</b>	Scorza di limone ½ Fetta di Arancia Ghiaccio	½ Fetta di Arancia Ghiaccio
5cl Strucchi Bitter 5cl Strucchi Rosso ½ Fetta di Arancia Ghiaccio		



GAJA DISTRIBUZIONE.

[www.gajadistribuzione.it](http://www.gajadistribuzione.it)

[info@gajadistribuzione.it](mailto:info@gajadistribuzione.it)