

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.

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 Rosso a Mata Hari.



VERMOUTH DI TORINO

STRUCCHI ROSSO

Strucchi Rosso è ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo ed Ansonica e con l'infusione di 22 erbe aromatiche.

CARATTERISTICHE

Dal colore bruno e dall'aroma intenso e complesso, richiama note tradizionali di artemisia e spezie. Gusto amaro, ma bilanciato, con sentori di genepi piemontese, arancia dolce, cannella, chiodi di garofano e quassio. La dotazione zuccherina e la freschezza del vino lo rendono armonico.

16% Vol.

IL SERVIZIO PERFETTO

Americano	MiTo	Negroni
3 cl Strucchi Bitter	5cl Strucchi Bitter	3 cl Gin
3 cl Strucchi Rosso	5cl Strucchi Rosso	3 cl Strucchi Bitter
Soda q.b.	½ Fetta di Arancia	3 cl Strucchi Rosso
Scorza di limone	Ghiaccio	½ Fetta di Arancia
½ Fetta di Arancia		Ghiaccio
Ghiaccio		



GAJA DISTRIBUZIONE.

www.gajadistribuzione.it

info@gajadistribuzione.it