

# 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 Bianco a Greta Garbo.



## VERMOUTH DI TORINO **STRUCCHI BIANCO**

Strucchi Bianco è ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo ed Ansonica e l'infusione di 20 erbe aromatiche, tra cui assenzio gentile, assenzio romano, quassio, genziana, rabarbaro.

### CARATTERISTICHE

Dal colore paglierino. Presenta un sottofondo erbaceo con note di timo, rosmarino e maggiorana. Sul finale delicatamente amaricante.

16% Vol.

### IL SERVIZIO PERFETTO

#### Vermuttino

6 cl Strucchi Bianco  
½ Fetta di Arancia  
Ghiaccio

#### Strucchi Spritz

6 cl Strucchi Bianco  
4,5 cl Prosecco  
Spruzzata di Soda  
Ghiaccio  
Scorza di Limone e Foglia di Salvia



GAJA DISTRIBUZIONE.

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

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