

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 Dry a Josephine Baker.



VERMOUTH DI TORINO STRUCCHI DRY

Strucchi Dry è ottenuto con la fortificazione delle varietà Trebbiano d'Abruzzo, Grillo ed Ansonica e con l'infusione di 24 erbe aromatiche.

CARATTERISTICHE

Dal colore paglierino tenue, con note di sambuco e sentori di cardamomo, lauro e rosmarino. Al palato, le note dolci lasciano spazio ad un leggero sentore di zenzero. Finale fruttato con spiccata acidità.

18% Vol.

IL SERVIZIO PERFETTO

Martini Cocktail

6 cl Gin (o Vodka)
1 cl Strucchi Dry
Scorza di Limone
Ghiaccio

Old Pal

2,5 cl Rye Whisky
2,5 cl Strucchi Dry
2,5 cl Strucchi Bitter
Scorza di Limone



GAJA DISTRIBUZIONE.

www.gajadistribuzione.it

info@gajadistribuzione.it