DRINKS.

Cocchi Storico Vermouth di Torino 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700122
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Giulio Cocchi Spumanti Srl., via Liprandi 21 ? Cocconato 14023 (AT), Italien
Marke	Giulio Cocchi
Typ	Wermut Rot
Anwendung	pur auf Eis und mit einer Limonenzeste
Degustationsnotiz	bittersüsser Geschmack mit vielfältigen aromatischen Nuancen wie Zitrusfrüchte, Chinarinde, Rosinen, Kakao und Bitterorangen. Fruchtig-würzig in der Nase, würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	nach historischem Originalrezept, mit Chinarinde, Rhababer und karamellisiertem Zucker angereichert, ein Jahr lang in der Cocchi-Kellerei gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Anlässlich des 120. Firmenjubiläums der Traditionsmarke Cocchi, die seit 1891 im italienischen Asti Weine produziert und dafür auch ins Nationalregister der historischen Unternehmen aufgenommen wurde, kam die Neuauflage des Vermouth di Torino heraus. Der aromatische Wermut blickt in Italien auf eine lange Tradition zurück, denn er wurde 1786 in Turin "erfunden". Über 100 Jahre später entwickelte Giulio Cocchi die Rezeptur für seinen famosen Torino-Wermut, welches bis heute unverändert blieb. Schon bald war der Mann eine Art Berühmtheit in der Piemont-Region. Im frühen 20. Jahrhundert gab es 12 Verkostungsbars für Cocchios Produkte. 1978 änderten sich lediglich die Besitzverhältnisse und die Winzerei ging in die Hände der Bava-Familie über. Die Zugabe von Chinarinde, Rhababer und karamellisiertem Zucker bedingt die intensive rotbraune Färbung dieses Wermuts, während der als "süsser Wermut" deklarierte Ursprungstropfen eher bernsteinfarben ist. Der Storico Vermouth di Torino reift ein Jahr lang in den historischen Kellereien. Seit dem Relaunch des Traditionsgetränks im Jahr 2011 feierten die hochqualitativen italienischen Vermouths eine Art Renaissance.