

# COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY PIEMONTESE

## Descrizione

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, rilasciato nell'anno del 130° anniversario di Cocchi, è un vermouth in stile classico dalla culla del vermouth, il Piemonte. La "Ricetta Piemontese" (ricetta Piemontese), riportata in etichetta, è un'indicazione molto precisa del contenuto: tutti gli ingredienti rilevanti per questo vermouth provengono dal Piemonte e hanno un forte legame con la nostra regione. Il vino utilizzato per questo vermouth è il **Cortese**. L'**Artemisia Absinthium**, è al 100% delle montagne piemontesi. Il profilo aromatico è caratterizzato dalla **Menta di Pancalieri**, varietà locale di menta piperita, e dal **limone**, tradizionalmente utilizzate per guarnire il vermouth nella nostra regione. Il Cocchi Extra Dry porta con orgoglio la denominazione "Vermouth di Torino".

## Caratteristiche

Il vino al suo interno nasce da uve locali Cortese, che viene poi sposato con **bucce di limone e menta Piemontese** oltre a botaniche come **assenzio, angelica, coriandolo e cardamomo** per un carattere fragrante e perfettamente equilibrato.

## Degustazione

Cocchi Extra Dry è un **vermouth stand-alone estremamente elegante** con note fresche di mela, melone e fiori bianchi del vino, splendidamente **bilanciate con le note botaniche aromatiche** di cardamomo, assenzio, coriandolo e angelica. La menta piemontese e le scorze di limone apportano **note erbacee e luminosità al palato**, creando una personalità unica.

## Come berlo

Cocchi Extra Dry nasce per arricchire, con il suo carattere inimitabile, cocktail classici come il **Martini**, o il **Bamboo** (40ml Cocchi Extra Dry mescolato con 40ml Dry sherry, guarnito con scorza di lime o foglia di basilico), ma risplende anche se servito con **acqua tonica** (tonica ai fiori di sambuco è la nostra scelta preferita), acqua gassata o **sorseggiata con ghiaccio**.

## Dati tecnici

17% ABV

Bottiglia 50cl

Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

*Chiudere la bottiglia con il suo tappo dopo l'apertura. Una volta aperto conservare al fresco e consumare preferibilmente entro un mese.*

