

# VERMOUTH DI TORINO



IL VERMOUTH È IL PIÙ CONOSCIUTO ED APPREZZATO VINO AROMATIZZATO ITALIANO.

LA PRODUZIONE HA RADICI NEL XVIII CON LA NASCITA DEL RITO DEGLI APERITIVI A TORINO IN PARTICOLARE, MA IN GENERALE SI SVILUPPARONO MOLTE CASE PRODUTTRICI IN TUTTO IL PIEMONTE; IL CONSUMO DEL VERMOUTH DIVENTÒ UN VERO E PROPRIO STILE DI VITA.

LA RICETTA DEL VERMOUTH DI TORINO PROPOSTO DALLA NOSTRA DISTILLERIA RIPRODUCE QUELLO CHE ERA IL VERO E PROPRIO VERMOUTH DALLA SUA NASCITA ED È OTTENUTO CON IL VINO PRODOTTO DAI VIGNETI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA COSTITUITI DA PIÙ TIPOLOGIE DI UVE DETTE UVAGGI, ADDIZIONATO DI ERBE E SPEZIE SAPIENTEMENTE DOSATE PER POTER OTTENERE QUESTO FAVOLOSO E INIMITABILE PRODOTTO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE.

*SCHEDA TECNICA*

VALORE ALCOLICO : 16% IN VOLUME

CAPACITA' BOTTIGLIA : 700 ML



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

VIA TIGLIONE 1, 14040 - VIGLIANO D'ASTI - AT - ITALY  
TEL. +39 0141 953627 - INFO@GRAPPEDELLAVALLE.IT - WWW.GRAPPEDELLAVALLE.IT