Giulio Cocchi „ Americano Bianco ” italské aperitivní víno 16.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN	8007117010061
Kód produktu	I0007500

Cocchi Americano je aromatizované víno, které v roce 1891 vytvořil Giulio Cocchi a od té doby se vyrábí bez přerušení podle původní receptury. Název „Americano“ je způsoben jak alkoholem zhořklým („amaricato“) přidáním bylinek a koření, tak americkým zvykem pít vermut s ledem a sodou. Cocchi Americano, vyráběné podle původní receptury Giulio Cocchi, je v Asti uznáváno jako aperitiv par excellence – skutečný kus historie našeho města. Na jeho etiketě je originální futuristický kohout navržený ve 30. letech a představující jeho funkci aperitivu („probouzí chuť k jídlu“) a zároveň jeden ze symbolů města Asti.

Ve sklenici zářivá zlatooranžová barva. Ve vůni se rozvíjejí komplexní aroma citrusových plodů, zejména pomerančové kůry a citronu, spolu s harmonickým bylinným tónem v kombinaci s nádechem koření a hořkosti. Na patře je aperitiv osvěžující, s jasnou, vyváženou hořkostí doprovázenou lehkou sladkostí a květinovými tóny. Závěr je dlouhý a příjemný, s jemně integrovaným bylinkovým tónem, který završuje chuťový zážitek.

Cocchi Aperitivo Americano je vynikající jako aperitiv a dokonale se hodí k lehkým antipasti, jako jsou olivy, bruschetta nebo grilovaná zelenina. Krásně se také hodí ke klasickým italským tapas nebo uzeninam, jako je prosciutto a salám. Je vynikající volbou jako základ pro koktejly, jako je Americano nebo Negroni. Aperitivo Americano lze také smíchat se sodovkou nebo tonikem a vytvořit tak perlivý nápoj.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Giulio Cocchi „ Americano Bianco ” italské aperitivní víno 16.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Cocchi Aperitivo Americano je klasický ochucený aperitiv z tradičního italského regionu Piemont a ukázkový příklad řemeslného umění domu Cocchi. Tento vermut, vyrobený z vysoce kvalitních vín s unikátní směsí bylin, koření a rostlinných extraktů, se pyšní dokonale vyváženou hořkostí a jemnou sladkostí. Cocchi Aperitivo Americano je ideální pro společenská setkání a aperitivovou kulturu. Americano, vyrobený podle tradiční receptury, kombinuje jemné aroma citrusových plodů, bylin a jemnou intenzitu koření, která nápoji dodává výraznou, ale příjemnou hořkost. Je vynikající jako osvěžující aperitiv před večeří, ale lze jej použít i jako základ pro řadu koktejlů, jako je klasické Americano nebo Negroni. Tento vermut slibuje elegantní chuťový zážitek, který potěší jak znalce, tak i nováčky ve světě aromatizovaných vín. Podle legendy se Giulio Cocchi zamiloval do dcery majitele jednoho z barů umístěných na hlavním náměstí města Piazza Alfieri. Zdá se, že jeho láska byla opětována, protože i dnes je tento bar známý jako „Il Cocchi“, záchytný bod města.Giulio Cocchi , fascinován piemontskou tradicí jídla a vína, objevil Asti, hlavní město Moscata , a našel rozšířenou tendenci ochucovat vína bylinkami a kořením. V roce 1891 tam založil svůj podnik specializující se na výrobu aromatizovaných a šumivých vín, jako je Asti DOCG. Zejména vytvořil originální receptury pro Barolo Chinato, Aperitivo Americano a různé druhy vermutu, čímž dosáhl v krátké době úspěchu a slávy. Nápadem Giulia Cocchiho, na tehdejší dobu výjimečným, bylo otevřít autorizované prodejce, kde by bylo možné tyto produkty ochutnat. V roce 1913 bylo v Piemontu již sedm degustačních poboček Cocchi, z nichž se brzy stalo 12. Jméno a produkty Cocchi se brzy staly slavnými po celém světě, jak dokládají exportní dokumenty: od New Yorku po Londýn, od Sydney po koloniální Afriku a Venezuelu. Od roku 1978 je vinařství Giulio Cocchi se sídlem v Asti ve vlastnictví rodiny Bava, producentů vína v Monferratu a Langa, kteří modernizovali výrobní techniky a položili tak základy tomu, co se opět stalo kultovní značkou po celém světě.Mezi výsledky posledních 30 let, obrana Barolo Chinato před zapomněním a znovuuvedení Vermouth di Torino: Storico Vermouth Cocchi , od roku 2011, byly ve skutečnosti hnací silou mezinárodního znovuzrození denominace „di Torino“ mezi high-end vermuty. Nelze opomenout pozornost věnovanou světu kvalitních jednoodrůdových šumivých vín brut, vyráběných italskou metodou od 80. let 20. století (Cocchi Brut) a v poslední době také závazek k vytvoření a propagaci DOCG Alta Langa, jehož je Cocchi stále jedním z nejoddanějších šampionů.

Hlavní parametry

Značka	Cocchi
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	bílý sladký vermut Bianco & Blanc
Původ	Itálie, Piemont
Klasifikace původu	Vermouth di Torino
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	16,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Giulio Cocchi Spumanti Srl, via Liprandi, 21 – 14023 Cocconato, Itálie