Giulio Cocchi „ Dopo Teatro Amaro Rosso ” Vermouth di Torino 16% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut









EAN	8007117010153
Kód produktu	I0007505

Vzácný „večerní vermut“ a byl pojmenován Dopo Teatro podle piemontské tradice pití malé sklenky čerstvého vermutu doplněné citronovou kůrou večer, možná po návštěvě představení v jednom z historických divadel savojského hlavního města.
Vermut Cocchi Amaro byl vytvořen na základě originální receptury Giulia Cocchiho, obohacené o pelyněk rebarboru, kvasiové dřevo, chirettu a dvojitý nálev chininovky.Přidání Barolo Chinato do základního vína dodává jemné červené odlesky a další hladký, komplexní tón, v pravém stylu Cocchi. Bohatost hořkých ingrediencí dělá z tohoto vermutu osvěžující aperitiv a příjemný nápoj po večeři. Dnes je perfektní jako hořká přísada do nejlepších koktejlů.

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

Giulio Cocchi „ Dopo Teatro Amaro Rosso ” Vermouth di Torino 16% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

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	červený vermut & Rosso
Barva	červená
Charakter	hořkosladké
Původ	Itálie, Piemont
Klasifikace původu	Vermouth di Torino
Zrání	v dubových sudech
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	16,00 %

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