Giulio Cocchi „ Extra dry & Gavi ” Vermouth di Torino 17% vol. 0.50 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

EAN	8007117010177
Kód produktu	I0007525

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, uvedený na trh v roce 130. výročí společnosti Cocchi, je vermut klasického stylu z rodiště vermutu, Piemontu.
„Ricetta Piemontese“ (piemontská receptura), uvedené na etiketě, je velmi přesným označením složení: všechny relevantní ingredience pro tento vermut pocházejí z Piemontu a mají silné pouto s naším regionem. Víno použité pro tento vermut je Cortese, stejná odrůda jako Gavi DOCG. Artemisia Absinthium pochází 100% z pohoří Piemont. Aromatický profil je charakterizován Menta di Pancalieri, místní odrůdou máty peprné, a citronem, který se v našem regionu tradičně používá k ozdobení vermutu.
Víno, které je jeho srdcem, pochází z místních hroznů odrůdy Cortese (stejné odrůdy použité pro Gavi DOCG), které se poté snoubí s citronovou kůrou a piemontskou mátou a bylinkami, jako je pelyněk, andělika, koriandr a kardamom, pro voňavý a dokonale vyvážený charakter.
Cocchi Extra Dry je mimořádně elegantní samostatný vermut s tóny čerstvého jablka, melounu a bílých květin z vína, krásně vyvážený aromatickými botanickými tóny kardamomu, pelyňku, koriandru a anděliky. Piemontská máta a citronová kůra dodávají patře bylinné tóny a jas, čímž vytvářejí jedinečnou osobnost.

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

Giulio Cocchi „ Extra dry & Gavi ” Vermouth di Torino 17% vol. 0.50 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	bílý suchý vermut Dry & Extra dry
Původ	Itálie, Piemont
Klasifikace původu	Vermouth di Torino
Objem	500 ml
Alkohol ABV	17,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

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