

Giulio Cocchi „ Storico Rosso ” Vermouth di Torino 16% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN	8007117010191
Kód produktu	10007510

Storico Vermouth di Torino se vyrábí podle originální receptury Giulia Cocchiho. Tento vermut patří do kategorie sladkého vermutu nebo italského vermutu, sladkého a jantarově zbarveného, který se vyskytuje v příručkách z konce devatenáctého století. Vermouth di Torino Cocchi byl protagonistou mezinárodního znovuzrození špičkových vermutů a obnoveného zájmu velkých barmanů o označení Vermouth di Torino do té míry, že ve Spojených státech se mu říká „Cocchi Torino“. Turínský vermut je kolektivním dědictvím Piemontů, jejichž prvním velkým propagátorem byl královský dvůr Savojska, který od konce 18. století rozvinul vzkvétající průmysl, díky němuž se Piemont stal královstvím Vermutu. Rychle se stal jedním z nejoblíbenějších špičkových vermutů, které si vybírají ty nejlepší bary na světě.

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele: na dotaz do 7 dní

Giulio Cocchi „ Storico 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 zapomenutím 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 jednodrůdových 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
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Klasifikace původu	Vermouth di Torino
Charakter	hořkosladké
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	16,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové 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 skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.