

# OLTREMARE

VERMOUTH DI TORINO

ROSSO

**DOC:** Vermouth di Torino

**Colore:** Rosso

**Vini:** Langhe Nebbiolo Raineri ,  
Langhe Nebbiolo Cascina Alberta.

**Alcohol:** 18%

**Ingredienti:** Vino, alcool, zucchero,  
infuso di erbe aromatiche

**Infusione:** 60 giorni

**Erbe Aromatiche :** Liquerizia,  
menta, quassio, arancia amara,  
genziana. , nessuna aggiunta di car-  
ramello.

## VERMOUTH DI TORINO

Il Vermouth di Torino è un vino aromaticizzato conosciuto per la sua storicità che risale all'inizio dell'800, la sua storia è legata a torino e al Piemonte ove si sviluppò in quegli anni una vera e propria industria legata al produzione di Vermouth.

## OLTREMARE

L'idea del nostro vermouth nasce dall'unione di due produttori di vino Piemontesi , Fabrizio Giraud (Raineri Vini) e Francesco Guermani (Cascina Alberta) e altri soci tutti con competenze diverse. La ricetta si ispira alla storia del Bis Nonno di Fabrizio partito negli anni 30' verso l'Argentina ove iniziò un commercio di erbe e vini Vermouth.

## RICETTA:

Selezione dei vini di produzione da piccole aziende locali, infusione a freddo di più di 50 erbe officinali per 60 giorni, imbotigliamento.

## BERLO:

Nato con l'obiettivo di essere bevuto liscio con un po' di ghiaccio si abbina bene a tutti i tipi di Spritz , o anche semplicemente con una soda con rapporto di 1/2 soda, 1/2 Vermouth Oltremare rosso. L'assenza totale di caramello fa spiccare le caratteristiche di altissima qualità dei vini utilizzati.

**DOC:** Vermouth di Torino

**Colour:** Red

**Wine:** Langhe Nebbiolo Raineri ,  
Langhe Nebbiolo Cascina Alberta.

**Alcohol:** 18%

**Ingredients:** wine, alcohol, sugar,  
aromatic herbs

**Infusion:** 60 days

**Erbe Aromatiche :** Licorice, mint-  
quassio, gentian, bitter orange no  
addiction of caramel.

## VERMOUTH DI TORINO RED

The Vermouth of Torino is an aromatized wine, famous because of his historical significance: it is born at the beginning of nineteenth century and his history is strictly connected to Torino and Piedmont, because in this place there has been a great development of Vermouth industry in that period.

## OLTREMARE

Our conception of Vermouth is born from the united ideas of 2 wine producers from Piedmont, Fabrizio Giraud (Raineri vini) and Francesco Guermani (Cascina Alberta) and other partners: everyone with his own skills. The recipe has been inspired from Fabrizio's grandfather, who moved to Argentina during the '30s, where he started a business based on herbs and Vermouth wines.

## RECIPCE:

Starting from a selection of wines from little local producers, we do the infusion for 60 days with more than 50 officinal herbs and finally we proceed with the bottling phase.

## HOW TO BE DRINK

Born to be drunk straight with ice, it can be matched with all kinds of Spritz cocktails, or simply with a soda, preparing it with ½ soda and ½ Oltremare red Vermouth. Since this Vermouth does not contain caramel at all, the quality of the wines used can be really appreciated.



ENERGIA LIQUIDA



ENERGIA LIQUIDA srl

Piazza Garibaldi 3 12050 Alba (Cn) Italia

Phone :+ 39 335 280486 +39 3289669751

PI: 03942310040

www.energiailiquida.it info@energiailiquida.it

# OLTREMARE

VERMOUTH DI TORINO

BIANCO

**DOC:** Vermouth di Torino

**Colore:** Bianco

**Vini:** Moscato d'Asti, vini bianchi Piemontesi

**Alcool:** 16%

**Ingredienti:** Vino, alcool, zucchero, infuso di erbe aromatiche

**Infusione:** 60 giorni

**Erbe Aromatiche :** Eucalypto, Cardamomo, Quassio, Coriandolo, Maggiorana, Menta, Limone.

**DOC:** Vermouth di Torino

**Colour:** White

**Wine:** Moscato d'Asti, white Piedmontese Wine

**Alcohol:** 16%

**Ingredients:** wine, alcohol, sugar, aromatic herbs

**Infusion:** 60 days

**Erbe Aromatiche :** Eucalyptus cardamom, quassio, coriander, majoram, mint, lemon tree.

## VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Il Vermouth di Torino è un vino aromatizzato conosciuto per la sua storicità che risale all'inizio dell'800, la sua storia è legata a torino e al Piemonte ove si sviluppò in quegli anni una vera e propria industria legata al produzione di Vermouth.

## OLTREMARE:

L'idea del nostro vermouth nasce dall'unione di due produttori di vino Piemontesi, Fabrizio Giraud (Raineri Vini) e Francesco Guermani (Cascina Alberta) e altri soci tutti con competenze diverse. La ricetta si ispira alla storia del Bis Nonno di Fabrizio partito negli anni 30' verso l'Argentina ove iniziò un commercio di erbe e vini Vermouth.

## RICETTA:

Selezione dei vini di produzione da piccole aziende locali, infusione a freddo di più di 50 erbe officinali per 60 giorni, imbottigliamento.

## COME BERLO:

Nato con l'obiettivo di bilanciare perfettamente un gin elegante o una vodka in un cocktail Martini, il Vermouth di Torino Oltremare può essere anche molto apprezzato con ghiaccio e una scorza di arancia, grazie all'altissima qualità dei vini selezionati.

## VERMOUTH DI TORINO WHITE

The Vermouth of Torino is an aromatized wine, famous because of its historical significance: it is born at the beginning of nineteenth century and his history is strictly connected to Torino and Piedmont, because in this place there has been a great development of Vermouth industry in that period.

## OLTREMARE:

Our conception of Vermouth is born from the united ideas of 2 wine producers from Piedmont, Fabrizio Giraud (Raineri vini) and Francesco Guermani (Cascina Alberta) and other partners: everyone with his own skills. The recipe has been inspired from Fabrizio's grandfather, who moved to Argentina during the '30s, where he started a business based on herbs and Vermouth wines.

## RECIPE:

Starting from a selection of wines from little local producers, we do the infusion for 60 days with more than 50 officinal herbs and we proceed with the in bottling.

## HOW TO DRINK:

Born with the goal of balancing an elegant gin or a vodka in a Martini cocktail, our Oltremare Vermouth of Torino can also be highly appreciated straight, with ice and orange zest, thanks to the high quality of the wines selected.



ENERGIA LIQUIDA



ENERGIA LIQUIDA srl

Piazza Garibaldi 3 12050 Alba (Cn) Italia

Phone :+ 39 335 280486 +39 3289669751

PI: 03942310040

www.energiailiquida.it info@energiailiquida.it

# L'AMARO *desgenà* BARABÀO

TONICO DIGESTIVO ALLE ERBE

**Tipologia:** Amaro

**Colore:** Ambrato

**Alcool:** 24%

**Ingredienti:** Acqua, zucchero, alcool, infusione di erbe botaniche naturali

**Infusione:** 60 giorni

**Erbe Aromatiche:** Menta, timo, genepy, achelea, varie erbe Alpine.

**Category:** Amaro bitter drink

**Colour:** Amber colored

**Alcohol:** 24%

**Ingredients:** Water, Sugar, Alcohol, infusion of natural botanicals herbs

**Infusion:** 60 days

**Aromatics herbs:** Mint, thyme, genepy, yarrow, various Alpine herbs.

## AMARO BARABAO:

Nella tradizione e nella cultura popolare, i nostri boschi e le nostre campagne sono popolati da elfi e folletti che interagiscono con il territorio e con chi lo abita. BARABAO (o Barabio) è l'elfo che, nella credenza popolare delle Langhe, durante la notte si aggira tra le vigne per fare scherzi e dispetti a contadini ed agricoltori. Il nostro amaro nasce per celebrare questo personaggio: brutto e dispettoso, ma anche simpatico e di "famiglia". Andando ad amalgamare 30 botaniche, tra cui genepi, menta, timo e achillea abbiamo voluto creare un liquore da bere in compagnia di amici, liscio o con un cubetto di ghiaccio, magari miscelato a piacere, mantenendo sempre lo spirito scherzoso e conviviale del nostro amico elfo Barabao. Con Barabao abbiamo voluto esprimere il carattere delle nostre Alpi andando a selezionare le più classiche erbe alpine che caratterizzano le nostre montagne.

## AMARO BARABAO:

According to traditional and folk Italian culture, there are elves and fairies living in our woods and fields, interacting with the land and its people. Barabao (or Barabio) is a famous elf in Langhe popular culture: during night, he wanders through the vineyards pranking farmers and workers in the fields.

Our bitter drink is born to celebrate this weird figure: he can be ugly and annoying, but he's also very funny and perceived as part of the family. We produce it by mixing 30 different botanic herbs, such as genepy, mint, thyme and yarrow. We wanted to offer a drink that you can enjoy with friends, with or without ice, or maybe using it in mixtures, but always keeping the playful and convivial attitude of our friend Barabao the elf.

With Barabao we wanted to express the personality of our Alpi mountains by carefully selecting the classical alpine herbs which widely grow on our mountain peaks.



ENERGIA LIQUIDA



ENERGIA LIQUIDA srl

Piazza Garibaldi 3 12050 Alba (Cn) Italia

Phone :+ 39 335 280486 +39 3289669751

PI: 03942310040

www.energiatliquida.it info@energiatliquida.it