

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 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.

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