

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