Il nuovo Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

toso-vermouth-superiore-gamondi-bianco-48b77bba

Dalla ricetta originale creata a fine Ottocento da Carlo Gamondi, rinasce oggi grazie alla competenza dei mastri vermuttieri di Casa Toso il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi. Un metodo produttivo complesso, che segue i ritmi della natura, unendo tradizione, competenza e padronanza delle tecniche più moderne, consente di ottenere un prodotto che rappresenta la massima espressione della territorialità.

Come a fine Ottocento, anche oggi la metodologia produttiva si adatta ai tempi della natura: ogni erba è raccolta nella sua stagione e i tempi di infusione dei vari gruppi di erbe aromatizzanti sono differenti, con un successivo periodo di affinamento di circa un anno, per facilitare l'armonizzazione del prodotto nel suo insieme. Servono oltre 500 prove e tempi molto più lunghi rispetto ai pochi mesi di maturazione normalmente necessari a produrre i più comuni vermouth, per creare il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi, un prodotto autenticamente piemontese: il vino base è il Moscato d'Asti DOCG e l'infusione dell'assenzio piemontese, la principale erba aromatizzante, è affidata invece al vino Cortese.

Alle note fiorite di assenzio e sambuco, si aggiungono quelle speziate di cardamomo, pepe, cannella e quelle dolci della vaniglia del Madagascar. Al naso, questo Vermouth è molto carico di profumi, al contempo fine ed elegante, grazie alla distillazione di una parte dell'infuso, che attenua le note di amaro in bocca, rendendolo particolarmente delicato, con una gradazione di 17°Vol.

Ottimo come aperitivo, va servito freddo o con ghiaccio per sprigionare al meglio tutti i suoi aromi; eccellente liscio o come base per sorprendenti cocktail.