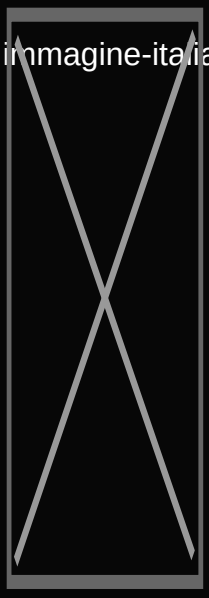
F.lli Branca presenta Carpano Dry, nuova eccellenza del Vermut

immagine-italian-dry-cocktail-alta-e4787935



Fratelli Branca Distillerie presenta Carpano Dry, la nuova eccellenza di Casa Carpano, il primo Vermut dal 1786. Carpano Dry nasce da un'antica ricetta arricchita dall'esperienza delle Distillerie Branca nella selezione e nell'utilizzo delle materie prime, nel rispetto e nella valorizzazione della tradizione attraverso l'innovazione e dal contributo di Luca Gardini, pluripremiato campione del mondo Sommelier. Il Vermut Carpano è composto da una base di vino bianco secco, rafforzato con alcool, addolcito da zucchero e rinvigorito con un selezionato infuso di piante officinali e spezie. La sua ricetta originale è rimasta invariata fino a oggi e la leggenda vuole che, sin dalla sua nascita, alla preparazione della formula di Carpano abbiano sempre collaborato tre persone, ognuna delle quali conosceva la propria parte di formula, ma era all'oscuro delle altre due. Questo ha permesso di tramandare il segreto della Formula Carpano per oltre tre secoli.

Carpano Dry si caratterizza per il suo gusto secco, ottenuto grazie a un contenuto di zucchero inferiore rispetto alle altre tipologie e per una selezione di pregiatissimi vini italiani che permette al prodotto di mantenere a lungo le sue proprietà organolettiche. Ingredienti caratteristici di Carpano Dry

sono l'Assenzio, coltivato in Italia e proveniente da zone incontaminate di montagna, e il Dittamo Cretico, una pianta erbacea dell'isola di Creta che dona al prodotto la tipica sapidità.

Carpano Dry è pensato e realizzato per far conoscere l'eccellenza del "fare italiano" che si inserisce perfettamente nella tradizione ultracentenaria delle Distillerie Branca, da sempre impegnate a promuovere il valore della qualità italiana nel mondo.