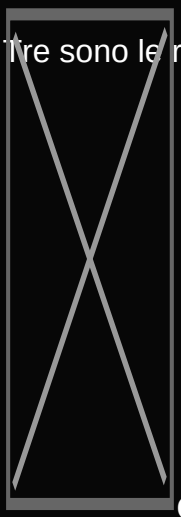
Gran Torino, il vermouth italiano nel mondo

gran-torino-vermouth-bianco-100cl-1106bc43

Già nel 1861 la famiglia Ferrero ha iniziato a Torino la produzione del Vermouth GRAN TORINO, una combinazione perfetta di erbe e radici di montagna unite ai vini di alta qualità del Piemonte. Una ricetta antica, una tradizione che ancora oggi si tramanda con passione, una qualità unica premiata in Italia e nel mondo in numerosi concorsi di prestigio.

Tre sono le referenze distribuite in esclusiva da D&C:

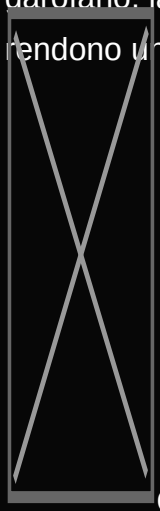


GRAN TORINO Vermouth extra dry

Per ottenere GRAN TORINO Vermouth Extra Dry viene utilizzato un vino giovane e secco a cui vengono aggiunti zucchero, alcool, radici, erbe e spezie pregiate quali i fiori delle artemisie, la radice di genziana, la chiretta, il sandalo, il coriandolo, l’angelica, il rabarbaro e la scorza di arancia. Di colore giallo paglierino tenue, all’olfatto è ricco e intenso con note fruttate. Al gusto è asciutto e delicato, con un retrogusto piacevolmente amarognolo e persistente. Ottimo come aperitivo, è ideale per la preparazione di tutti i cocktails secchi. Servito liscio con una scorza di limone, ma sempre ben freddo, raggiunge l’eccellenza.

GRAN TORINO Vermouth bianco
GRAN TORINO Vermouth Bianco è ideale come aperitivo, oltre ad essere un eccellente digestivo da consumare rigorosamente freddo, servito liscio oppure addizionato con acqua che lo trasforma in una

gradevolissima bevanda dissetante. Nella sua preparazione non possono mancare aromi come l’assenzio comune, i semi di finocchio e di coriandolo, le foglie di alloro e di ortica, i fiori di camomilla e di sambuco, la cannella, le radici di zenzero, di liquirizia, di genziana e di angelica, i chiodi di garofano, la noce moscata, le bucce di arancia, di limone e di bergamotto e tante altre essenze che rendono unico GRAN TORINO Vermouth Bianco.



GRAN TORINO Vermouth rosso

GRAN TORINO Vermouth Rosso trae le sue origini da una selezione di pregiati vini rossi piemontesi miscelati con erbe di montagna ed essenze rigorosamente naturali. Indiscusso re dei cocktail, GRAN TORINO Vermouth Rosso è infatti il protagonista assoluto di tanti di questi: cosa sarebbero un Negroni o un Manhattan senza la giusta quantità di questo straordinario vino aromatico?