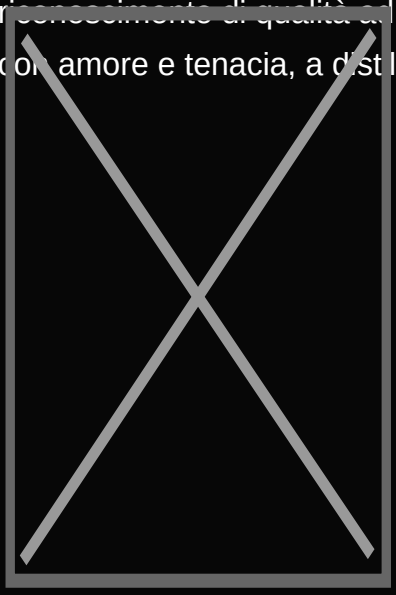
Gamondi due volte vincitore agli Excellence Spirits Award

gamondi-7cf64c72

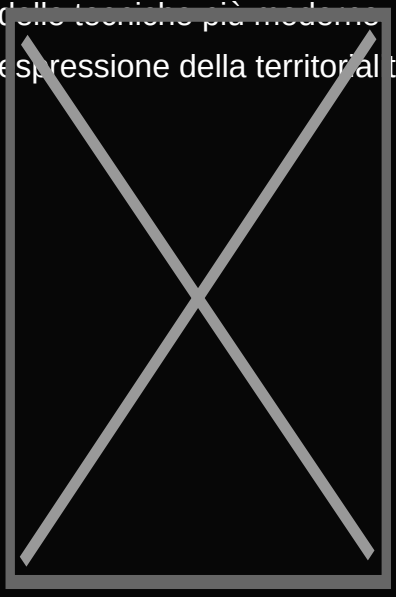
Nuovi riconoscimenti per **Gamondi**, marchio storico della tradizione liquoristica piemontese, agli **Excellence Spirits Award** organizzati da Roma Bar Show che premia il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi e l'Aperitivo Gamondi.

Vetrina esclusiva per i migliori spirits internazionali, Roma Bar Show è da sempre un momento di aggregazione per tutto il settore food&beverage che unisce, nella storica città, migliaia di brand e operatori. Da quest'anno Roma Bar Show è anche organizzatore degli Excellence Spirits Award, un riconoscimento di qualità ad opera di una giuria internazionale che premia il lavoro di chi si impegna, con amore e tenacia, a distillare, produrre o distribuire eccellenze.



In questo contesto, il **Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi** è stato premiato "per saper valorizzare al meglio le eccellenze del territorio". Non a caso questo prodotto rappresenta la massima espressione della territorialità piemontese.

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



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. Di colore giallo paglierino, 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. Ottimo come aperitivo, servito freddo o con ghiaccio sprigiona al meglio tutti i suoi aromi; eccellente liscio o come base per sorprendenti cocktail. Prodotto unico e straordinario, è racchiuso in una bottiglia la cui forma richiama la pianta esagonale della fontana di Acqui Terme, città in cui è nato Carlo Gamondi.

Confermata l'eccellenza del marchio Gamondi nel mondo degli spirits anche con **Aperitivo Gamondi**, premiato per "per essere sinonimo di qualità ed eccellenza nella sua categoria". Nato da un elegante blend di vini bianchi e infusi di scorze di arance e piante aromatiche, è un aperitivo dalle caratteristiche note agrumate, fresco, piacevole e dissetante. Di colore arancio vivace, si caratterizza per il profumo intenso dalle tipiche note dolci-amare delle scorze di arancia e per il gusto pieno. Ideale fresco, con ghiaccio o come base per ottimi cocktail.