Casoni festeggia i 210 anni con il nuovo Vermouth 1814

20240215185014vermouth1814-e19f7d0b

Casoni Fabbricazione Liquori spegne 210 candeline: per l'occasione la distilleria di Finale Emilia, fondata nel 1814, presenta il **Vermouth 1814**, una nuova referenza destinata a integrare la **linea 1814 interamente dedicata al rito dell'aperitivo** e composta da Bitter e, per l'appunto, l'Aperitivo.

Il nuovo vermouth presenta **sentori agrumati e persistenti al palato**, risultato dalla lenta miscelazione di vino Trebbiano 100% italiano, nato tra i vitigni del territorio emiliano, un'infusione di artemisia e un'accurata selezione di altre botanicals. Pensato per il settore della miscelazione contemporanea, Casoni Vermouth 1814 è esaltato da **sapori tradizionali ma rivisitati in chiave moderna**, ed è ideale per realizzare grandi classici come l'Americano e il **Negroni**.

I visitatori del corner Casoni (**Padiglione C1 - Stand 047**) **a Beer&Food Attraction** avranno l'opportunità di gustare la nuova referenza, sia "liscia" che in cocktail tradizionali e twist on classic.

*"La manifestazione riminese ci permetterà di celebrare i 210 anni di storia della nostra azienda con un vermouth dal **sapore vellutato e avvolgente** che amplia la proposta dedicata al rituale dell'aperitivo, sempre più in voga negli ultimi anni e segnalato in costante crescita. Ha tutte le carte in regola per ottenere riscontri positivi, grazie al suo **gusto tradizionale ma al tempo stesso al passo coi tempi**, ottenuto dalla miscelazione di alcune tra le eccellenze più pregiate del nostro territorio",* afferma **Manuel Greco**, Trade Marketing Manager Casoni.