Opera Ingegno e Creatività lancia il Vermouth di Torino Rosso Tetti Battù

20250324151757vermouthditorinorossotettibattu-0804dbfe

Prima e nuova linea di vermouth per **Opera Ingegno e Creatività**, che ha lanciato il **Vermouth di Torino Rosso Tetti Battù**, realizzato da Cascina Tetti Battuti di Chieri, storica azienda della famiglia **Cometto**, già proprietaria del ristorante torinese Opera.

In questa linea di vermouth l'omaggio a **Torino** è evidente. Fu proprio qui, nella città sabauda nel 1786, che venne ufficialmente industrializzato il vermouth da **Antonio Benedetto Carpano**, il quale diede forma alla ricetta attingendo a una tradizione millenaria, traendo ispirazione dall'ippocrasso di Ippocrate, un vino aromatizzato con erbe, spezie e miele, diffuso nella Grecia classica e nell'antica Roma.

IL DISCIPLINARE

Il Vermouth di Torino Rosso Tetti Battù di Opera segue **il disciplinare del 22 marzo 2017** in cui il **Vermouth di Torino** è diventato ufficialmente una IG. È realizzato con un blend composto per il 75% da uve Piemonte Chardonnay, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà della famiglia Cometto a Chieri. Le note aromatiche includono l'achillea moscata e un tocco di arancio amaro, che conferiscono raffinatezza e complessità. La sua particolarità risiede nella presenza di tre diverse varietà di artemisia: assenzio gentile, assenzio pontico e assenzio romano, che danno profondità al bouquet aromatico. Sono presenti anche note di cannella, chiodi di garofano e radice di galanga, una spezia che aggiunge un tocco caldo e pungente, simile allo zenzero, ma di maggiore intensità. La componente amaricante è affidata alla presenza di china, rabarbaro e genziana, mentre il suo caratteristico colore ambrato è ottenuto grazie all'utilizzo di zucchero bruciato.

SPAZIO ALLA MIXOLOGY

Il Vermouth di Torino Rosso Tetti Battù è un prodotto versatile, perfetto come aperitivo, servito con la scorza di arancia, e altrettanto ideale per concludere un pasto, accompagnato dal cioccolato fondente. «***La sua struttura complessa*** *lo rende adatto in* ***miscelazione****, conferendo ai drink un tocco di autenticità piemontese*», spiega **Antonio Cometto**.

Al ristorante il Vermouth di Torino Rosso Tetti Battù si può degustare come **aperitivo** in accompagnamento agli amuse bouche dello chef Stefano Sforza o a **fine pasto** in abbinamento alla piccola pasticceria. Per apprezzarne ogni singola sfumatura è possibile ordinarlo **in purezza**, o in cocktail a base vermouth come **il Negroni e l'Americano**.