ACQUISTATO IL .....

Carpano "Antica Formula"

Dalla ricetta originale di Carpano del 1786

La sua bottiglia ha una forma inconfondibile. L'etichetta, raffinata e decisamente retrò, ricorda a tutti che questo non è il classico Vermouth. E' il primo e l'originale. Creato nel lontano 1786, a Torino, da Antonio Benedetto Carpano, è giunto sino a oggi con la sua ricetta inimitabile, grazie alla perseveranza della Distilleria dei Fratelli Branca. Si contraddistingue da tutti gli altri Vermouth per il suo bouquet unico e dalle sue inconfondibili note di vaniglia. La base sono vini bianchi provenienti da selezionati vitigni italiani di Romagna, Puglia e Sicilia. Vini di media alcolicità per esaltare al meglio le spezie, le erbe e le radici che compongono la sua antica formula segreta. L'estrazione delle piante aromatiche avviene attraverso infusione a caldo o estrazione a freddo, a seconda della materia prima. Il processo è accurato e lungo dato che alcune delle componenti botaniche necessitano mesi di lavorazione. Poi, una volta assemblati i diversi componenti, si passa a una seconda fase di affinamento che può durare alcuni mesi. Colore bruno brillante con venature ambrate. Al naso rivela un bouquet che racchiude la vaniglia le spezie, gli agrumi e perfino i frutti secchi e l'uva passa. In bocca è ricco e vanigliato. Coerente con le note percepite al naso, richiama sensazioni di arancia amara, datteri, fave di cacao e zafferano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vermouth
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	16.5% vol
Temp. Servizio	10° - 12°
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821