CASTELLO DI TASSAROLO

Marchesi Spinola dal 1367

VERMOUTH BIANCO

CASTELLO DI TASSAROLO

È uno dei più interessanti e tipici vini di lusso italiani. La vecchia grafia del nome stesso era **Vermouth (o Wermouth, o Wermuth)**. L'origine di questo nome non è sicura; generalmente si fa risalire al **tedesco Wermuth "assenzio" (Arthemisiaabsinthium)**. La sua fama è nata in Piemonte, per merito di **Antonio Benedetto Carpano**, il quale per primo nel **1786** lo fabbricava e "lanciava" a Torino nel suo negozio nel cuore della città. **Nel 1838,** i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i fratelli **Giuseppe e Luigi Cora.** Sul finire dell'800 il vermouth era esportato regolarmente in **Sud America, Stati Uniti e in tutta l'Europa.**

LA PREPARAZIONE

Le erbe aromatiche e le spezie sono selezionate con attenzione e dosate sapientemente per trasformare il nostro Gavi DOCG in Vermuth. Tra i principali aromi ricordiamo Assenzio Comune, Assenzio Pontico, Finocchio semi, Coriandolo semi, Alloro foglie, Camomilla fiori, Cannella, Zenzero radice, Angelica radice, Garofano chiodi, Noce Moscata, Arancia amaro bucce, Genziana radice , Ortica foglie, Arancio dolce bucce , Carrube baccelli, Ginepro, Zafferano, Calamo aromatico, Vaniglia bacelli, Maggiorana Foglie, Rabarbaro radice, Giaggiolo, Salvia sclarea, China rossa, Limone buccia, Sambuco fiori, Bergamotto buccia, Liquirizia radice, Dittamo cretico infiorescenza, etc.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Giallo Paglierino Tenue

Bouquet
Il vermouth bianco si presenta al naso con note balsamiche e sensazioni erbacee, contraddistinte dall'aromatico sentore di Assenzio.

Sapore
È caratterizzato dal sensazionale sapore del nostro uvaggio combinato con una buona parte di note citriche conferite dagli agrumi e bilanciate dall'amaricante presenza di rizomi.

Ingredienti
Gavi DOCG Biologico-Biodinamico, zucchero, alcol, estratti di erbe aromatiche e spezie.

Certificazione
Certificato "*Biologico*" da ICEA.

CONCLUSIONI

Ideale come **aperitivo o digestivo.** Il Vermouth bianco è un ottimo prodotto da **consumare rigorosamente freddo:** può essere servito liscio oppure addizionato con acqua, che lo trasforma in un'ottima **bevanda dissetante**. Moltissimi cocktail utilizzano il Vermouth rosso **come base.**