



IL BEATO – VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Denominazione: Vermouth di Torino IGP

Tipologia: Vermouth di Torino Rosso

Zona di produzione: Verduno (CN) – Piemonte

Vino base: Verduno Pelaverga DOC

Botaniche ed erbe officinali: oltre all'assenzio spiccano la china, la scorza di arancio, il cardamomo, la salvia, la genziana.

Metodo di produzione: È il primo Vermouth di Torino ottenuto da vino a base di Verduno Pelaverga DOC, aromatizzato secondo ricetta proprietaria. Lungo percorso di sviluppo della ricetta (circa tre anni), volto a preservare l'identità del vino base e a garantire equilibrio tra componente aromatica ed espressione varietale.

Grado alcolico: 17% vol

Note degustative

Colore: Rosso.

Al naso emergono note floreali e speziate tipiche del Verduno Pelaverga DOC, integrate con sentori di erbe officinali. Al gusto il vermouth si presenta ricco e articolato. L'ingresso è morbido, sostenuto da una dolcezza ben calibrata che lascia presto spazio a una trama aromatica complessa. Emergono sentori di erbe officinali, tra cui si distinguono santoreggia e timo, accompagnati da una speziatura elegante che richiama rabarbaro e china. Il centro bocca è armonico, con un equilibrio ben definito tra acidità, componente zuccherina e note aromatiche, che si integrano senza sovrapporsi. La chiusura è gradevolmente amaricante, tipica della categoria, persistente e pulita, capace di invitare al sorso successivo.

Abbinamenti e servizio: Ideale come aperitivo o a fine pasto. Servire liscio, con ghiaccio o come base per cocktail classici.

Filosofia del prodotto: Un Vermouth di Torino che nasce dalla volontà di raccontare il Verduno Pelaverga DOC in una forma diversa e contemporanea, fedele al gusto personale del produttore e al territorio di origine.

