“AVANTI SAVOIA” - VERMOUTH

Frutto degli esperimenti e dell’intuito dell’erborista Antonio Carpano, il Vermouth o Vermut nasce nel 1786 in una piccola bottega di Torino, dalla fortunata unione tra il vino ed un’infusione di erbe e radici. Infatti, deve il nome al termine Wermut con il quale, in tedesco, viene chiamata l’Artemisia Maggiore.

Oggi viene classificato come vino liquoroso aromatizzato e, dal 2017, il “Vermouth di Torino” è un’Indicazione Geografica registrata.

Se la prima intuizione del giovane Antonio Carpano fu quella di rendere più gustoso e apprezzabile il fort e vino piemontese attraverso l’infuso di erbe e aromi del territorio, la seconda potremmo definirla una vera e propria strategia di marketing.

Carpano fece recapitare una cassa di Vermouth a corte. Il Re Vittorio Amedeo III e con lui tutta la nobiltà torinese, ne rimasero piuttosto colpiti. Da quel momento in poi, il Vermouth del giovane Carpano e la sua piccola bottega presero il decollo, dando origine ad una bevanda dal successo planetario.

Un successo giunto fino ai giorni nostri, tanto che a Piazza Castello, oggi, una lapide celebra il ricordo di quel giorno.

Grazie al suo sapore aromatico e leggermente dolce, si abbina perfettamente ad antipasti leggeri come tartine al salmone, crostini con paté o formaggi freschi come il caprino. È ideale anche per accompagnare frutti di mare, insalate a base di agrumi o carpacci di pesce bianco.

Come aperitivo, può essere gustato liscio o con ghiaccio, o mixato con soda e una fetta d’arancia.

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it