

# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | VERMOUTH

## MULASSANO

BY VELIER

La nostra collaborazione con Mulassano è nata quando abbiamo pensato di guardare alla distilleria Bordiga, distilleria storica, che tra l'altro aveva prodotto lo storico vermouth Mulassano, dell'omonimo caffè storico di Torino. Quando ci siamo incontrati abbiamo assaggiato l'ottimo prodotto e – visto il vecchio packaging, che ho trovato stupendo – ho deciso di tenerlo. E così siamo partiti con questo vermouth storico, che non solo esiste, ma che è sempre stato prodotto, senza interruzione, dalla sua nascita.

# MULASSANO



## OVERVIEW

### STORIA

Amilcare Mulassano apre la sua storica bottigliera a metà '800 e nel 1907 si trasferisce in Piazza Castello nel cuore della città, fondando il Caffè Mulassano, luogo di ritrovo di artisti, politici e scrittori della Torino di inizio '900. La sua storia incrocia quella del proprietario di un altro storico caffè della città sabauda, Pietro Bordiga: è dal loro incontro che nasce il Vermouth Mulassano. Il Cavalier Pietro Bordiga aveva appena fondato l'omonima distilleria nel cuneese, produttrice di liquori di montagna e vermouth quando incontrò Amilcare Mulassano per cui studiò una ricetta originale che ha subito pochissime variazioni nel corso degli anni. Gli ingredienti sono sempre gli stessi, lavorati con la stessa cura e professionalità del passato, solo le proporzioni degli infusi sono state adattate negli ultimi anni per rendere questo vermouth adatto alla mixology e non solo ad essere consumato liscio.

### METODO DI PRODUZIONE

Per la produzione del Vermouth Mulassano sono utilizzate solo materie prime di alta qualità, le botaniche alpine sono ancora oggi raccolte a mano dai montanari e conferite dagli stessi in Bordiga, la produzione prevede un procedimento antico e tradizionale che contempla non meno di circa 40-45 giorni prima dell'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento il prodotto viene lasciato nuovamente riposare in cantina ad una temperatura costante di 10 gradi circa per almeno 15-20 giorni prima di essere pronto per il consumo. La filtratura avviene esclusivamente con procedimenti naturali e con l'utilizzo di filtri naturali di carta.

**Nazione:** Italia

**Regione:** Piemonte

**Fondazione:** 1907

**Distribuito da Velier dal:** 2016

**Sito web:** [www.caffemulassano.com](http://www.caffemulassano.com)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Mulassano  
**MULASSANO  
APERITIVO**

70 cl / 24°



Mulassano  
**MULASSANO BAROLO  
CHINATO**

50 cl / 18°



Mulassano  
**MULASSANO BITTER**

70 cl / 25°



Mulassano  
**MULASSANO  
VERMOUTH BIANCO**

75 cl / 18°



Mulassano  
**MULASSANO  
VERMOUTH EXTRA  
DRY**

75 cl / 18°



Mulassano  
**MULASSANO  
VERMOUTH ROSSO**

75 cl / 18°

