

VERMOUTH E VINI | VERMOUTH

BORDIGA VERMOUTH EXTRA DRY

BORDIGA | ITALIA



75 cl / 18°

Tipologia: Vermouth

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

La ricetta del Vermouth Extra Dry Bordiga è rimasta intatta nel tempo, la stessa di fine '800, seguendo una sapiente miscela di vino, zucchero, alcol ed infusi di erbe e piante aromatiche alpine provenienti dai dintorni della distilleria. Bordiga ha creato il suo primo Vermouth nell'anno in cui è nata l'azienda, il 1888. Ancora oggi sul muro della sede storica della distilleria si può vedere la scritta "Vermouth Bordiga". Il Vermouth Bordiga è presentato in etichetta con l'immagine della ricetta storica legata alle lontane colonie dell'Africa Orientale, da dove provenivano le rare spezie che, saggiamente miscelate all'ottimo vino del Piemonte e alle eccellenti erbe officinali alpine, danno vita al tradizionale Vermouth di Torino.

COME LO BEVO

Cocktail consigliato: Piedmont Gibson. Ingredienti: 3 cl Bordiga Vermouth di Torino Extra Dry, 4 cl Gin dry Bordiga, Ghiaccio. Bicchiere: coppetta Martini ghiacciata. Decorazione: rigorosamente cipollotto agrodolce

