

VERMOUTH E VINI | VERMOUTH

BORDIGA VERMOUTH EXCELSIOR

BORDIGA | ITALIA



1.5 lt / 18°

Tipologia: Vermouth

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

La ricetta del Vermouth Excelsior 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: Manhattan. Ingredienti: 5 cl Burbon Whisky (o whisky di segale o Canadian Whisky), 2 cl Excelsior Vermouth di Torino Superiore, Angostura (o Elisir Gentiana Bordiga), Maraschino, Ghiaccio. Bicchiere: tumbler basso o simile. Decorazione: buccia di limone

