

# VERMOUTH DI TORINO



## “GRANDPRIX 1911” VERMOUTH DI TORINO

Nel 1870, Antonio Parigi iniziò la sua attività di distillatore a Chivasso. L'eccezionale qualità della sua produzione è testimoniata da numerosi riconoscimenti, tra cui il prestigioso GrandPrix conseguito all'Esposizione Internazionale di Torino del 1911. Fedele alla ricetta originale tramandata di generazione in generazione fino agli ultimi eredi, il **Vermouth Grandiprix 1911** viene oggi nuovamente prodotto grazie alla collaborazione tra la Cantina Orsolani, la Pasticceria Bonfante e la famiglia Parigi.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Vermouth di Torino
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco secco
<b>UVA</b>	Erbaluce di Caluso

### IN CANTINA

Il Parigi **Grandprix 1911** è ottenuto assemblando estratti idroalcolici a una base di vino Erbaluce di Caluso, successivamente dolcificata con zucchero e miele. Le macerazioni vengono eseguite separatamente, a seconda della consistenza delle piante aromatiche e degli aromi che si desidera estrarre. Pertanto, a una massa infusa con le erbe che costituiscono la base del Vermouth, tra le quali l'assenzio è l'ingrediente principale – rigorosamente coltivato in Piemonte e senza il quale non ci si potrebbe fregiare della denominazione Vermouth di Torino – vengono aggiunti altri infusi a base di agrumi, spezie, legni e cortecce. Dopo l'assemblaggio, il prodotto riposa in vasca per un tempo adeguato per permettere ai principi attivi estratti dalle piante di integrarsi perfettamente con il vino Erbaluce, rendendo il **Grandprix 1911** equilibrato e armonioso.

### DEGUSTAZIONE

Il Parigi **Grandprix 1911** presenta un colore dorato carico. Al primo approccio, esprime note delicate e fini di fiori di artemisia e spezie dolci, per poi aprirsi a un elegante e avvolgente aroma agrumato, evidenziato da scorze di arancia amara. Al palato è piacevolmente amaro e rinfrescante, come si addice a un Vermouth bianco, in cui la qualità del vino base, l'Erbaluce di Caluso, emerge con tutto il suo carattere. La corrispondenza gusto-olfattiva è quasi perfetta, con ricordi agrumati seguiti da note erbacee e speziate che invitano a un secondo sorso. Piacevolmente persistente, il finale è delicatamente amaricante grazie ai tannini dei legni aromatici e dei fiori di assenzio che concludono la degustazione.

### ABBINAMENTI

Il Vermouth Bianco di Torino si gusta principalmente in purezza, per apprezzarne appieno la complessità aromatica, a una temperatura di circa 4-5°C, guarnito a piacere con una scorza (twist) d'arancia o, se si preferisce, di lime, per accompagnare le piacevoli note di freschezza. Consigliamo di provarlo nella versione 'Vermuttino sbagliato' (a nostro avviso): servito con ghiaccio, unendo 2/3 di Caluso D.O.C.G. Metodo Classico etichetta bianca e 1/3 di Grandprix 1911 – una rivisitazione moderna del celebre cocktail dei primi del Novecento, il 'Vermuttino'.

### FORMATO

0,75 L

