

VERMOUTH DI TORINO

ORSOLANI
— 1894

VERMOUTH DI TORINO - AMBRATO

Dall'incontro tra due famiglie e due storiche realtà piemontesi nasce il **Vermouth di Torino Ambrato**: un progetto che unisce la Cantina Orsolani 1894, guidata da Gian Luigi Orsolani, e la Storica Pasticceria Bonfante 1922 di Franco Ortalda.

L'idea è quella di creare un connubio inedito tra il vermouth e la tradizione della piccola pasticceria piemontese, dando vita a una ricetta originale capace di offrire un'esperienza di degustazione unica.

DENOMINAZIONE	Vermouth di Torino
TIPOLOGIA	Ambrato secco
UVA	Erbaluce di Caluso

IN CANTINA

Ottenuto da vino Erbaluce di Caluso DOCG, il **Vermouth Ambrato** nasce dall'incontro tra erbe, spezie aromatiche ed essenze agrumate, tra cui assenzio e china. Gli ingredienti vengono macerati separatamente e successivamente assemblati al vino, lasciando riposare il blend per diversi mesi secondo una formulazione appositamente studiata per accompagnare i Nocciolini di Chivasso al Cacao, realizzati artigianalmente dalla Storica Pasticceria Bonfante di Chivasso. Un progetto che celebra il patrimonio gastronomico piemontese attraverso un abbinamento originale, proposto anche in un inedito formato magnum.

DEGUSTAZIONE

Il **Vermouth Ambrato** presenta con un intenso colore oro antico. Al naso emergono note di legno, tabacco e cioccolato fondente. Al palato rivela un carattere decisamente amaro, conferito dall'assenzio piemontese, accompagnato da una ricca trama aromatica. Il dialogo tra profumi e sapori evoca il mondo del cacao e del cioccolato fondente, lasciando una sensazione persistente e avvolgente.

ABBINAMENTI

Il Vermouth Ambrato è da degustare liscio, fresco ma non freddo, a una temperatura di 14–16 °C, è ideale a fine pasto, in abbinamento a dolci eleganti caratterizzati da note di cacao.

Il nostro consiglio è di provarlo con i Nocciolini di Chivasso al Cacao della Pasticceria Bonfante, per concludere la serata con un abbinamento che celebra le eccellenze del territorio e invita a piacevoli momenti di convivialità.

Come suggerisce l'etichetta, il momento perfetto per degustarlo è ogni volta che avete voglia di "Tirar-Tardi".

FORMATO

0,75 L

