

VERMOUTH DI TORINO BIANCO



Ottenuto dall'originale ricetta Montanaro, che utilizza l'aggiunta di Arancia Dolce e Amara al posto del Limone o altre botaniche tradizionalmente usate, per renderlo amabile e morbido al palato, seguendo la tendenza del consumatore moderno ma, rispettando la tradizione del nostro Vermouth.

Al naso le note balsamiche dell'Aloe e della Mirra accompagneranno le note floreali dell'Achillea con un tocco erbaceo dovuto alla Genziana, lasciando delle leggere note di Liquirizia.

Al palato incontriamo una morbidezza conferita dal suo grado zuccherino che, lascerà spazio a delle note di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca matura, con una leggera nota finale di rabarbaro e spezie.

Il nostro Vermouth Bianco, servito ben freddo, liscio oppure con ghiaccio, si presta ad essere la bevuta perfetta per un aperitivo estivo, e lo consigliamo con una spruzzata di seltz oppure con un taglio di acqua tonica ed uno spicchio di lime.

Nel gioco degli abbinamenti gastronomici, il nostro Vermouth Bianco si sposa perfettamente con un tagliere di formaggi stagionati oppure erborinati, e nel mondo dei dessert con della piccola pasticceria e i famosi Macarons.

Nella miscelazione è perfetto per la creazione di Aperitivi con Spumanti e Sodati, ad esempio Collins e Fizz e, non disdegna essere abbinato a distillati importanti come i Rhum Agricole, Cognac e Grappa.

Servire sempre freddo.

BIANCO – 16% vol.

CL. 75 – u. ct. 6

Cod. 17516



RINALDI 1957

VERMOUTH DI TORINO

EXTRA DRY



Prodotto che si presenta giallo paglierino con leggeri riflessi ambrati ottenuti dall'aggiunta del 5% di Marsala Fine al vino bianco di base.

Al naso risulta fresco e speziato, dovuto all'utilizzo di diverse radici e fiori, tralasciando un leggera nota floreale.

Al palato spicca la nota amaricante dell'Arancia Amara, con un aroma erbaceo ma delicato della Genziana, il tutto con una piacevole astringenza dovuta all'utilizzo della scorza del limone.

La gradazione alcolica è del 18% con residuo zuccherino ridotto al minimo (25gr/lt) che lo rende realmente Extra Dry.

Il nostro Vermouth Extra Dry si sposa perfettamente nella creazione del più classico dei cocktails, il Martini, e trova nella sua variante Gibson, un alleato perfetto: le cipolline. La frutta secca - quali soprattutto la Nocciola Tonda Gentile e la Mandorla Siciliana - esalta la sua parte sapida e floreale. Un altro abbinamento inaspettato è rappresentato dai piatti a base di Tartufo Bianco di Alba.

Per noi, il nostro Vermouth Extra Dry è perfetto per un cocktail storico nazionale, il Cardinale, creazione del Barman Giovanni Raimondo dell'Excelsior Hotel di Roma nel 1950.

Servire sempre freddo.

EXTRA DRY- 18% vol.

CL. 75 – u. ct. 6

Cod. 17518



RINALDI 1957

VERMOUTH DI TORINO ROSSO



ROSSO- 16% vol.

CL. 75 – u. ct. 6

Cod. 17517

Ottenuto dall'originale ricetta Montanaro che, utilizza l'aggiunta di Marsala Fine a vini bianchi del nord Italia per conferire un colore decisamente ambrato assieme all'utilizzo di caramello naturale.

Al naso ritroviamo le note erbacee ed amaricanti della Genziana ed il Rabarbaro, in combinazione con l'Assenzio e leggere note di Camomilla.

Al palato, gli aromi agrumati molto intensi dati dall'Arancia Amara e quella Dolce in un primo assaggio, lasceranno spazio alla parte balsamica, dovuta all'utilizzo di Mirra ed Aloe.

Le note speziate ed amaricanti della China e i Chiodi di Garofano, si intrecciano con la Cascarilla e l'Angostura, rilasciando nella parte finale piacevoli note agrumate e di frutta rossa come la ciliegia e la prugna ed un piacevole sentore di chinotto, incentivandone la bevuta.

Grazie alla sua aromaticità e complessità, il Vermouth Rosso di Montanaro si presta sia alla bevuta liscia o con ghiaccio ed una spruzzata di seltz: ottimo, infatti, anche come fine pasto, abbinato a del cioccolato fondente.

Si esalta perfettamente nella miscelazione classica, nel Negroni, nell'Americano e nei cocktail con Bourbon o Rye come il Manhattan o con uno Scotch nel leggendario Rob Roy. Da provare con il nostro Aperitivo 6 P.M. nella creazione di nuovi cocktail.

Servire sempre freddo.



RINALDI 1957