



SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: Babirot Vermouth di Torino Superiore

Descrizione: Vermouth di Torino Superiore

Metodo produttivo: ad una miscela di vino di Genagricola 1851 e zucchero viene aggiunta una macerazione idroalcolica di erbe e spezie. Segue un breve riposo per permettere l'amalgama e la filtrazione.

Titolo Alcol Metrico: 18% vol.

Formato: 75 cl

Colore: Ambrato scuro

Aroma: Babirot è il frutto del sapere erboristico e dell'eccellenza enologica con cui i liquoristi piemontesi crearono il Vermouth moderno alla fine del '700. Fra le note caratterizzanti del prodotto, oltre alle artemisie, spiccano vaniglia e rabarbaro.

Profumi e Sapore: Babirot profuma di vaniglia, rabarbaro su un sottofondo di scorze di arancio. Al gusto è ben bilanciato, armonico. Chiude gradevolmente amaro con una piacevole nota fresca di cardamomo.

Utilizzo: Babirot si assapora liscio, fresco di frigo, oppure con qualche cubetto di ghiaccio. In alternativa, si può preparare il Vermuttino, il tipico cocktail popolare piemontese con uno spruzzo di soda e una scorza di limone a decorazione.

