

HILL VERMOUTH

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO base Canelli DOCG Moscato



Nel 1786 Antonio Benedetto Carpano, erborista Torinese, ideò il primo Vermouth utilizzando come vino base il Moscato bianco di Canelli. Inizia così la storia di successo di questo Vino aromatizzato che conquistò il Piemonte ed entrò a far parte dei consumi della famiglia reale.

Come da ricetta originale, il nostro Vermouth nasce dall'infusione di erbe piemontesi nel Canelli DOCG Moscato:

la Santoreggia, Genziana, Salvia, Tarassaco e Artemisia vengono sapientemente bilanciate, per conferire sentori amaricanti e armoniose note floreali delicate e persistenti.

E' ottimo come aperitivo, digestivo o come complice in miscelazione per insoliti e preziosi drink.

In Purezza:

Hill vermouth ghiaccio scorza di limone a profumare

Hill Tonic:

Ghiaccio Fetta di limone 1/3 Hill vermouth 2/3 Tonic water

Hill Royale:

ghiaccio succo di ½ lime foglie di menta 70 cl Hill Vermouth 70 cl Brut Ca' de Lion