



## Giulio Cocchi Vermouth di Torino Ambré

Le Vermouth di Torino Cocchi est un vin aromatisé et conçu par Giulio Cocchi en 1891. Il est produit depuis sans interruption selon la recette originale à partir de vin de muscat dans lequel macèrent un certain temps un bon nombre d'herbes et de racines.

Pour son arôme d'alcool "amer" avec des herbes et des épices il est dit américain. Aussi parce que justement des États-Unis se répandit la coutume de boire du vermouth avec de la glace et de la soude.

Il porte sur l'étiquette l'original coq futuriste dessiné dans les années 30. Il représente à la fois sa fonction d'apéritif ("donne l'alarme à l'appétit") et l'un des symboles de la ville d'Asti.

Le vermouth di Torino est un héritage collectif des Piémontais – dont le premier grand promoteur a été la cour royale de la famille de Savoie – qui a développé à partir de la fin du XVIIIe siècle une industrie florissante qui a fait du Piémont le royaume du vermouth.

### SAQ



**UGS :** 12432185

#### **ADDITIONAL INFORMATION**

**Producteur** [Cocchi](#)

**Origine** [Italie](#)

**Format** [750 mL](#)

**Degré d'alcool** [16,0%](#)

**Pays** [Italie](#)

**Disponibilité** [Oui](#)

**Date de mise en marché** [OUI](#)

**Catégories :** [SAQ](#), [Spiritueux](#), [Vermouth](#)