



Gran Bassano Vermouth Bianco

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Le vespaiolo, avec ses parfums floraux caractéristiques, attire les guêpes, dont il tire son nom. La caractéristique aromatique du Gran Bassano Bianco est due à une infusion équilibrée de plus de vingt herbes et épices, parmi lesquelles se distinguent l'aubépine et le sureau, deux plantes caractéristiques de la région de Bassano, ainsi que le pamplemousse, le galanga, le myrte, l'orange douce et l'orange amère. Parfait en apéritif, à déguster frais et pur ou en long drink avec de la glace et de l'eau tonique.

Producteur	Poli Distillerie
Type d'article	Spiritueux
Format	75 cl
Alcool	18.0 %
Numéro d'article	30001319



Vinification

Vermouth blanc à base de vespaiolo, un vin blanc de cépage natif dans la zone DOC à laquelle appartient la ville de Bassano.

Histoire





Gran Bassano Bassano conserve la rare première édition de la Pharmacopoea Taurinensis* datant de 1736, qui décrit pour la première fois le "Vinum Absinthites", obtenu par macération d'Artemisia Absinthium et d'autres herbes dans le vin. Dès la fin du 18e siècle, le vin aromatisé à l'absinthe s'est répandu à la cour de France et a été baptisé "Vermouth", connu plus tard en Italie sous le nom de Vermut. La recette du vermouth s'est enrichie grâce aux marchands vénitiens qui importaient d'Inde, d'Indonésie et d'Afrique des épices de grande qualité comme la cardamome, la cannelle, les clous de girofle, la noix de muscade, la rhubarbe, la myrrhe, le gingembre, le bois de santal et le gingembre ; plus tard, la vanille et le quinquina sont arrivés d'Amérique.

