



Gran Bassano Vermouth Rosso

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

L'unicità aromatica del Gran Bassano Rosso è il risultato di una sapiente infusione di oltre venti erbe e spezie, tra cui spiccano l'erba benedettina e l'achillea muschiata, entrambe piante caratteristiche della regione di Bassano, oltre a rabarbaro, vaniglia, pimento, zenzero e liquirizia. Ideale come aperitivo, da gustare con ghiaccio o nei classici cocktail.

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Produttore | Poli Distillerie |
| Categoria | Bevande spiritose |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 18.0 % |
| Vitigni | Merlot |
| Numero articolo | 30001318 |



Storia

Gran BassanoA Bassano si è conservata la rara prima edizione della Pharmacopoea Taurinensis* del 1736, in cui viene descritto per la prima volta il "Vinum Absinthites", ottenuto dalla macerazione di Artemisia Absinthium e altre erbe nel vino. Alla fine del XVIII secolo, il vino aromatizzato all'assenzio (absinthe) si era già diffuso alla corte francese e aveva preso il nome di "Vermouth", poi conosciuto in Italia come Vermut. La ricetta del vermouth si arricchì grazie ai commercianti veneziani che importarono dall'India, dall'Indonesia e dall'Africa spezie di alta qualità come il cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, il rabarbaro, la mirra, lo zenzero, il sandalo e gli agrumi; in seguito arrivarono dall'America la vaniglia e la corteccia di china.

