



Gran Bassano Vermouth Rosso

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

La singularité aromatique du Gran Bassano Rosso est le résultat d'une infusion magistrale de plus de vingt herbes et épices, parmi lesquelles se distinguent la bénédicte et l'achillée musquée, deux plantes caractéristiques de la région de Bassano, ainsi que la rhubarbe, la vanille, le piment, le gingembre et la réglisse. Optimal en apéritif, à déguster avec des glaçons ou dans des cocktails classiques.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Poli Distillerie |
| Type d'article | Wermut |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Sous-région | Vénétie - GRAPPA |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 18.0 % |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 30001318 |



Histoire

Gran BassanoBassano 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.

