



Bitter
is *Better*

Bitter e Vermouth Premium



VERMOUTH

Il Vermouth è un vino liquoroso ufficialmente di origini piemontesi. Nasce infatti a Torino nel **1786** ad opera di Antonio Benedetto Carpano, un distillatore ed erborista che, miscelando **vino** Moscato con **erbe aromatiche** e **spezie**, inventò la formula utilizzata in seguito dalla categoria merceologica del Vermouth.

Il disciplinare a tutela del Vermouth prevede che il vino utilizzato sia al **100% italiano** (anche se con gradazioni diverse), aromatizzato con spezie botaniche (principalmente Assenzio), fortificato e dolcificato in base al prodotto che si vuole ottenere. La bevanda deve contenere il **75% di vino** e la sua gradazione deve essere non inferiore ai **14,5°** e non superiore ai **22°**.

Per il **Vermouth di Torino**, invece, il disciplinare prevede anche la tipologia "**Vermouth Superiore**" che si riferisce a prodotti con gradazione non inferiore ai **17° vol**, realizzati con almeno il **50% di vini piemontesi** e aromatizzati con erbe, diverse dall'assenzio, **coltivate o raccolte in Piemonte**.



Vermouth rosso

ANTICA FORMULA CARPANO

Si contraddistingue da tutti gli altri Vermouth per il suo bouquet unico dalle inconfondibili note di Vaniglia. Creato nel lontano 1786 a Torino, da Antonio Benedetto Carpano, che utilizzò la parola tedesca "Wermuth" (Assenzio) per identificare il suo prodotto, è ispirato dalle opere di Goethe del quale era molto appassionato.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16,5%

CAPACITÀ:
100cl

EE047



Vermouth rosso

CARPANO CLASSICO

Il classico Vermouth Italiano, con il carattere Carpano che lo rende protagonista nei cocktails. Deciso, con sentori agrumati e persistenti al palato, in armonia tra loro che, completandosi con gli aromi derivanti dall'Assenzio, rendono questo Vermouth classico, equilibrato e morbido, unico nel suo genere.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16%

CAPACITÀ:
100cl

EE041



Vermouth di Torino rosso **CINZANO 1757**

Un Vermouth superiore, con il suo caratteristico gusto dolce, fragrante, pieno e armonioso. Include note di Vaniglia e Assenzio, con l'aggiunta di estratti ed erbe selezionate con cura dal repertorio dell'antica ricetta. Completa perfettamente cocktail e aperitivi celebri della mixologia italiana.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16%

CAPACITÀ:
100cl

EE075



Vermouth di Torino rosso **DEL PROFESSORE**

La ricetta di questo Vermouth, nato dall'estro dei ragazzi del "Jerry Thomas Speakeasy" di Roma, è quella tradizionale piemontese che prevede Vino aromatico, Zucchero di canna puro e varie erbe, tra cui Menta alpina, Assenzio, Genziana e chiodi di Garofano.

Un tranquillo riposo di almeno 6 mesi in piccole botti di Rovere ne completa l'opera.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl

EE057



Vermouth di Torino rosso

MARTINI RUBINO RISERVA SPECIALE

“Rubino” è l’unione di Nebbiolo Langhe DOC ed estratti aromatici di erbe tra cui il Cardo Santo italiano, spezie e legni come il Sandalo rosso del Centrafrica, stagionati nei tradizionali tini di Rovere. Il risultato è un Vermouth di struttura notevole, prodotto secondo la tradizione piemontese.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl

EE046



Vermouth rosso

BELSAZAR RED

“Belsazar”, prodotto nella regione tedesca di Baden, si presenta con un bel colore rosso fulvo. Elegante il quadro olfattivo che si adagia su una base di sentori vinosi, note di piccoli frutti a bacca rossa, Prugna in confettura, cenni di Liquirizia terrosa e spezie che ricordano Noce moscata e Cannella. L’assaggio ci rivela complessità, è speziato e fruttato.

PROVENIENZA:
Germania

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl

EE067



Vermouth di Torino rosso **MULASSANO**

Vino liquoroso realizzato dall'infusione di Moscato con spezie tipiche della tradizione locale. Il Vermouth Rosso è l'emblema dell'aperitivo classico di Torino, una pietra miliare della movida del capoluogo piemontese, ma che si è diffuso negli ultimi anni in tutto il territorio nazionale.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl

EE085



Vermouth di Torino rosso **MARTELLETTI** **CLASSICO**

Nel Vermouth premium di Casa Martelletti ritroviamo straordinari sentori di erbe e spezie, tra cui la buccia d'Arancia e lo Zucchero caramellato, piacevolmente fuse insieme in un metodo artigianale e con un affinamento finale in tini per almeno 4 mesi.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl

EE080



Vermouth rosso **OSCAR. 697**

“Oscar. 697” esalta la contemporaneità di un prodotto della tradizione italiana. Ottenuto a partire da una base di vino Trebbiano di Romagna, è un Vermouth Rosso storico Piemontese, caratterizzato dai marcati sentori di Assenzio, Rabarbaro e Liquirizia, ingrediente quest’ultimo utilizzato in sostituzione della China.

EE077

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16%

CAPACITÀ:
75cl



Vermouth di Torino rosso **CARLO ALBERTO RISERVA**

“Riserva Carlo Alberto” è un Vermouth di Torino Superiore, la cui base vinosa è costituita da due eccellenze piemontesi: l’Erbaluce di Caluso DOCG e il mosto parzialmente fermentato di uve Moscato. Tutte le botaniche utilizzate vengono selezionate e raccolte nel territorio con estrema cura.

EE076

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
18%

CAPACITÀ:
75cl



Vermouth rosso

CARLO ALBERTO

La grande magia del Vermouth “Carlo Alberto” è stata rivisitata al fine di ottenere il prodotto ideale per la miscelazione. Con le stesse botaniche della Riserva ma con un bilanciamento differente, “Carlo Alberto Classico” è un Vermouth nato appositamente per miscelarsi in maniera ottimale con ogni distillato.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
17%

CAPACITÀ:
100cl

EE063



Vermouth Amaro Rosso

DOPO TEATRO COCCHI

È un raro “Vermouth della sera” creato sulla base della ricetta originale di Giulio Cocchi dove l’Artemisia veniva arricchita con Rabarbaro, legno di Quassia, Chiretta e una doppia infusione di China. L’aggiunta di Barolo Chinato al vino base dona riflessi delicatamente rossi e un’ulteriore nota morbida.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16%

CAPACITÀ:
75cl

EE061



Vermouth di Torino rosso **COCCHI**

Un Vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'Artemisia e gli agrumi che insieme alla China donano equilibrati toni amari e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi.

Il gusto è dunque ricco, con vibranti note di Cacao e Arancia amara.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
16%

CAPACITÀ:
75cl

EE054



BITTER

I Bitter sono delle soluzioni di alcol con radici, cortecce, spezie, semi ed altri ingredienti **erbacei** o **vegetali**. In origine venivano utilizzati con scopi **medici**, per curare le numerose malattie che affliggevano i popoli nell'era antecedente la scoperta della Penicillina.

Il loro **contenuto zuccherino** tendenzialmente è molto **basso** o, più spesso, totalmente nullo.

Come ogni principio medicamentoso, il Bitter passa dalla fase di automedicazione a quella del consumo **edonistico** attorno alla seconda metà del **XIX° secolo**, in quella che sarà meglio nota come “Golden Age” dei cocktails americani.

La **ricchezza aromatica** di questi prodotti era infatti apprezzata per incrementare complessità ed intensità olfattiva dei drink, oggi diffusissimi soprattutto per un fresco **aperitivo**.



Bitter

DEL CICLISTA

Dedicato a chi vuole arrivare lontano, è un Bitter prodotto con 10 erbe aromatiche, dal gusto intenso ed asciutto. Rivolto a chi punta in alto, ama le sfide e si pone obiettivi sempre più ambiziosi, questo infuso è ottenuto lasciando le piante aromatiche in infusione idroalcolica per circa 30 giorni.

PROVENIENZA:

**Emilia
Romagna**

GRADI:

26%

CAPACITÀ:

70cl

L0953



Bitter

DEL PROFESSORE

Un liquore dal colore rosso rubino intenso, con intriganti pennellate d'ambra. Potente ma allo stesso tempo armonioso, passa da sensazioni piacevoli di Ginepro e Pepe, con sentori freschi di Arancia e Bergamotto, a delicate sensazioni amare di Rabarbaro e Genziana selvatica.

PROVENIENZA:

Piemonte

GRADI:

25%

CAPACITÀ:

70cl

AP035



Bitter

MARTINI RISERVA SPECIALE

Ottenuto da 3 botaniche piuttosto rare per la preparazione di un Bitter, ovvero lo Zafferano, la Columba (una radice) e l'Angostura. Il Bitter Martini "Riserva Speciale" è speciale anche perchè "affina" in barili di Rovere, riposo che gli conferisce una tostatura caratteristica che ne personalizza il gusto.

AP034

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
28,5%

CAPACITÀ:
70cl



Bitter

MULASSANO

Questo Bitter nasce in un Caffè, il Caffè Mulassano di Torino per la precisione.

La sua storia incrocia quella del proprietario di un altro storico caffè della città sabauda: Pietro Bordiga. Gli ingredienti sono sempre gli stessi, lavorati con la stessa cura e professionalità del passato, consoni alla moderna mixology.

AP054

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
25%

CAPACITÀ:
70cl



Bitter BORDIGA

Amaro mitigato dalla dolcezza degli agrumi, lo storico Bitter Rosso Bordiga richiama gli anni Cinquanta. Oggi viene riproposto con la medesima ricetta, prodotto artigianalmente con ingredienti tradizionali riproporzionati per meglio soddisfare le tendenze attuali.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
21%

CAPACITÀ:
70cl

AP055



Bitter CONTRATTO

Ottenuto dall'infusione di 24 botaniche tra erbe, radici e semi messe in infusione per 35 giorni a cui segue filtrazione a freddo.

L'estratto viene poi miscelato ad Acqua e Zucchero, fino al raggiungimento di 22 gradi alcolici e tinto con estratti naturali di Carota e Barbabietola rossa.

PROVENIENZA:
Piemonte

GRADI:
22%

CAPACITÀ:
70cl

AP056



Bitter **NATURALE “VINO”**

“Naturale Bitter Vino” è il primo bitter naturale da uve biologiche vinificate con metodi naturali, fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Le uve di Moscato utilizzate provengono da un terreno di natura calcarea e silicea, inframezzato da strati di argilla fresca e compatta, oltre che da tufi calcarei.

PROVENIENZA:
Sicilia

GRADI:
21%

CAPACITÀ:
75cl

AP057



Bitter **GAJÀRDO**

Dall'infusione di erbe, radici e spezie, si ottiene questo Bitter Radicale che ben si presta alla costruzione dell'aperitivo Italiano. Balsamico, con forti note speziate e un retrogusto amaricante che persiste molto, è ideale servito on the rocks con twist d'Arancio, oppure nei classici drink all'italiana.

PROVENIENZA:
Veneto

GRADI:
25%

CAPACITÀ:
70cl

AP036



Bitter SIRENE

Il Liquore delle Sirene è un Bitter tonico artigianale, prodotto con 23 botaniche che vengono singolarmente infuse in alcol e poi assemblate in un'unica cuvée, tra cui foglie di Ulivo, Rosa canina, foglie di Limone, fiori di Acacia e di Tiglio.

Prodotto in piccoli lotti, non prevede l'aggiunta di coloranti e aromi artificiali.

PROVENIENZA:
Veneto

GRADI:
23%

CAPACITÀ:
70cl

AP038



Bitter ROGER

“Roger Bitter Amaro Extra Strong”, è il risultato di una attenta selezione di agrumi e botaniche amaricanti calabresi. Un prodotto unico e controcorrente, a volte spigoloso, tanto da riportare in etichetta la dicitura “Tenere Sotto Banco”.

PROVENIENZA:
Calabria

GRADI:
25%

CAPACITÀ:
70cl

AP043