

Vermouth di Torino

CA'BARUN

VERMOUTH di TORINO
ROSSO

CA'BARUN

Side 1

Ca'Barun Vermouth di Torino

Druer:
100% Freisa

Vinmarker:
Valdivilla, Santo Stefano Belbo. Vingården blev plantet i 1998

Jord:
Jordbunden er primært sandet kalkholdig mergel

Dyrkningssystem:
Guyot

Høst:
Manuelt høstet i små kasser i slutningen af september eller begyndelsen af oktober

Vinificering:
Der laves en færdig Freisa-vin, som derefter videreforarbejdes til Vermouth. I den proces blev ca. 14 % sukker, og en symfoni af naturlige ekstrakter af urter og krydderier, samt alkohol tilsat, så Vermouth'en når ca. 18 % alkohol

Årlig produktion:
Ca. 1.000 flasker

Farve:
Stærk rubinrød

Bouquet:
Brugen af urter og krydderier giver en betydelig intensitet, og man opfatter umiddelbart, at det er vermouth med "krop". Noter af appelsinskal og salvie genkendes straks

Smag:
Du fornemmer en klassisk næsten "old school" rød vermouth med noter af kirsebær, appelsin og salvie. Bitre urter dominerer over krydderier (mest af alt pink peber), mens de giver plads til sødmen fra kirsebær, de syrlige, men delikate ribs og friskheden af sød appelsin. Generelt er smagen intens, men også ret blød. Denne Vermouths stærke personlighed skyldes også grundvinens afpassede syre – Ca'Barun's Langhe Freisa

Serveringstemperatur:
12-18°C



Madsammensætninger og hvordan man drikker:

Vermouth er historisk som ingrediens i det italienske køkken, fx i den klassiske bouillon og i desserter. Vermouth kan nydes til en god chokolade. En aldrig banal, men altid speciel ledsager er en god Piemonte-gianduiotto-chokolade, der bringer os tilbage med sød nostalgi til det gamle og majestætiske Torino.

Vermouth er populær til at blande i drinks, herunder Negroni, Negroni Sbagliato, Manhattan og Americano

Opbevaringspotentiale:

Vermouthen er klar til at drikke, når den slippes. Det kan sagtens holde 5-10 år. Åbner du en flaske vermouth, kan den holde i flere måneder uden at miste karakter



Ca'Barun – som på dansk betyder "baronens hus" er ejet af Peter Thomsen, som har drevet Ca'Barun siden 2007. Ca'Barun er beliggende i det centrale Piemonte nær Stefano Belbo i vinområdet Langhe.

Vermouth di Torino Cocktails

Negroni

3 cl Ca'Barun Vermouth di Torino

3 cl Campari Bitter
3 cl Gin London Dry
1 stk Appelsinskræl
Isterninger



Negroni Sbagliato

3 cl Ca'Barun Vermouth di Torino

3 cl Campari Bitter
3 cl Gin London Dry
Top op med Prosecco Brut
1 stk Appelsinskræl
Isterninger



Manhattan

3 cl Ca'Barun Vermouth di Torino

6 cl Bourbon Whiskey
0,25 cl Angostura
1 stk Cocktailbær
Isterninger



Americano

4 cl Ca'Barun Vermouth di Torino

4 cl Campari Bitter
8 cl Danskvand
1 skive Appelsin
Isterninger

