

# Vermouth Drapò, origine Turin

Homme d'affaire accompli, Giovanni Negro, fier turinois, passe plusieurs années à expérimenter des extraits et des infusions, grâce à des recettes de familles avant de décider enfin de lancer ses produits sur le marché et fonde Turin Vermouth il y a 200 ans.



## La qualité des recettes.

Turin Vermouth respecte les méthodes traditionnelles de la distillerie turinoise ce qui lui permet d'offrir des produits de qualité qui sont obtenus exclusivement par le biais de l'extraction et l'infusion.

Tous les produits sont conçus afin de créer un mélange de sensations intenses, de fraîcheur et d'arômes novatrices qui plait aux jeunes consommateurs et aux palais féminins exigeants.

COCKTAIL



## Secrets de fabrication... Chut !

# DRAPÒ

VERMOUTH DI TORINO

Les extraits sont ensuite assemblés avec une alcool de grain et un vin de cépage Trebbiano sélectionnés pour leur qualité.

Plus de vingt épices en provenance d'Océanie, d'Asie, d'Amérique du Sud et d'Europe sont utilisées.



Les épices sont d'abord broyées dans le moulin.



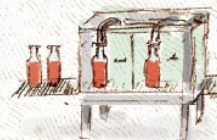
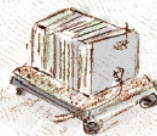
Elles passent ensuite dans un extracteur à alcool très particulier pour en extraire toutes les saveurs.



Un passage rapide en presse afin d'en obtenir toutes les saveurs.



L'assemblage est filtré.



Drapò Vermouth est ensuite laissé au repos pendant 5 semaines avant d'être embouteillé.

