

PALEARUM

VERMOUTH DI TORINO

VINO AROMATIZZATO



Tipologia:	Vino aromatizzato
Vitigni:	Moscato 100%
Grado alcolico:	16 % vol*
Finestra di consumo:	6/10 anni
Colore:	Paglierino carico
Profumo:	Aromatico, intenso

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

PALEARUM VERMOUTH DI TORINO

VINO AROMATIZZATO

Dal colore paglierino carico, grazie all'utilizzo esclusivo di grappoli di Moscato delle colline di Nizza Monferrato, il Vermouth di Torino "Palearum" regala sentori di erbe aromatiche, al contempo è spiccatamente agrumato. Al palato si presenta dolce, pieno, con retrogusto gentilmente amaricante enfatizzato dall'utilizzo dei semi di Cardo gobbo di Nizza Monferrato "Presidio Slow Food" durante il processo di infusione.

LA PREPARAZIONE:

Le erbe aromatiche e le spezie sono selezionate con attenzione e dosate sapientemente per l'estrazione in alcol. Tra i principali aromi: semi di Cardo gobbo di Nizza Monferrato presidio slow food. Assenzio comune, Assenzio pontico, Finocchio semi, Coriandolo semi, Alloro foglie, Camomilla fiori, Cannella, Zenzero radice, Angelica radice, Garofano chiodi, Noce moscata, Arancia amara bucce, Genziana radice, Ortica foglie, Arancia dolce bucce, Carrube baccelli, Ginepro, Zafferano, Calamo aromatico, Vaniglia baccelli, Maggiorana foglie, Rabarbaro radice, Giaggiolo, Salvia sclarea, China rossa, Limone buccia, Sambuco fiori, Bergamotto buccia, Liquirizia radice, Dittamo cretico infiorescenza e altri ancora. Dopo circa 20 giorni di infusione, gli estratti ottenuti vengono uniti al vino Moscato, insieme a zucchero e caramello, per poi maturare in vasche d'acciaio per almeno 90 giorni. Alla fine di questo processo il vermouth viene filtrato e imbottigliato.

ABBINAMENTI:

È l'aperitivo per eccellenza, da consumare rigorosamente freddo, con o senza ghiaccio, favoloso con uno shot d'arancia, da accompagnare con scorze di agrumi candite ricoperte di cioccolato fondente per esaltarne le peculiarità. Può essere servito liscio oppure addizionato con acqua, per un'ottima bevanda dissetante. Perché no, il Vermouth può anche essere usato come ingrediente in cucina, per la preparazione di piatti a base di pesce e frutti di mare, oppure per insaporire, marinare e sfumare preparazioni a base di carne come arrostiti, spiedini, involtini. L'abbinamento insolito, provatelo con il gorgonzola o con altri formaggi erborinati.

LA STORIA:

Nicea Palearum è l'antico nome di Nizza Monferrato, nome che la tradizione riferisce alla consuetudine di ricoprire le case con la paglia. Dalla sua fondazione del XIII secolo Nizza Monferrato è crocevia fondamentale per la circolazione delle merci sul territorio piemontese e in seguito arteria vitale per unire i porti liguri alla capitale del regno sabauda. È da Nizza Monferrato che transitavano le spezie dirette a Torino per la produzione del famoso vino aromatizzato. Il vermouth di Torino "Palearum" della Cantina di Nizza unisce all'originale ricetta della tradizione i semi di cardo gobbo di Nizza Monferrato (Presidio Slow Food) un ingrediente che conferisce una caratteristica nota amaricante.

Attenzione bere con cautela.

Palearum favorisce la meditazione sulle cose belle della vita.