Cinzano Vermouth Bianco Вермут Чинзано Белый

Страна: Италия **Регион:** Пьемонт

Производитель: Cinzano

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), лимонная цедра, майоран,

палочки корицы, ваниль, тимьян и др. Полный список ингредиентов находится в секрете.

Особенность: длительность производства 60 дней

Крепость: 15% об. **Цвет:** светло-желтый

Аромат: яркий, насыщенный с цветочными тонами, оттенком белого персика и пряными

нюансами тимьяна, майорана и полыни

Вкус: гладкий фруктовый с пряными нюансами ванили и корицы. Послевкусие средней

длительности с пикантной горчинкой

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником

в качестве аперитива и дижестива

Cinzano Vermouth Extra Dry Вермут Чинзано Сухой

Страна: Италия **Регион:** Пьемонт

Производитель: Cinzano

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), лимонная цедра, мята, шалфей,

орегано, мускатный орех и др. Полный список ингредиентов находится в секрете.

Особенность: длительность производства 60 дней

Крепость: 18% об.

Цвет: бледно-желтый с зеленоватыми оттенками

Аромат: интенсивный, пряный, с освежающими тонами мяты, пряными оттенками

шалфея и орегано

Вкус: освежающий, сухой с травянистыми тонами полыни и цитруса. Послевкусие

освежающее с пикантной горчинкой

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником

в качестве аперитива и дижестива

Cinzano Vermouth Rosso Вермут Чинзано Красный

Страна: Италия **Регион:** Пьемонт

Производитель: Cinzano

Сортовой состав вина: Треббьяно

Состав: вино, экстракт полыни Артемизия (Artemisia), ваниль, черная вишня,

цитрусовая цедра, карамель и др. Полный список ингредиентов находится в секрете.

Особенность: длительность производства 60 дней, добавление карамели

Крепость: 15% об.

Цвет: темно-янтарный с кирпичными оттенками

Аромат: яркий, с интенсивными тонами черной вишни и оттенками ванили и

сливочной карамели

Вкус: интенсивный сладкий с пряной пикантной горчинкой и средней длительности

послевкусием с оттенком полыни

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: используется в коктейлях, можно употреблять в чистом виде, со льдом или с тоником в качестве аперитива и дижестива





CINZANO



Вермут Cinzano — это больше, чем просто продукт: это символ итальянской культуры и традиций. Вермут — это жидкое выражение страсти и опыта, которые передавались из поколения в поколение на

протяжении более двухсот лет. Вермут «Чинзано» — историческая, культовая итальянская икона.

История дома Чинзано начинается в 1757 году, когда братья Чинзано получили свое место в «Университете мастеров Аквавита и Конфеттиери» в Турине. В 1776 году удостоились чести поставлять свои продукты Королевскому двору Савойи. В 1830 году предприятие Чинзано получает свои виноградники. В середине 19 века появилось на свет первое игристое от Чинзано. С 1868 года компания сосредоточилась на производстве вермутов и игристых. В 20 веке проходит активная рекламная компания Чинзано. В 1999 году компания Кампари приобредает бренд Чинзано и продолжает совершенствовать продукт.

1.«Американо»

Ингредиенты: Вермут Чинзано Россо — 50 мл Кампари Биттер — 50 мл Содовая — 50 мл Лед

Стакан «Рокс» наполнить льдом, налить Кампари и Вермут, долить доверху содовой.



2. «Мартини драй»

Ингредиенты:

Вермут Чинзано Экстра Драй – 10 мл

Джин Лондон Драй – 60 мл

Оливки

Цедра лимона

Смешать в бокале-купе и украсить оливками либо цедрой.



3. «Мартини Тоник»

Ингредиенты:

Вермут Чинзано Бьянко – 100 мл

Тоник – 100 мл

Лайм

Лел

Наполнить винный бокал льдом, выжать дольки лайма в бокал. Налить белый вермут, долить доверху тоник и перемешать. Украсить кружками лайма.

