



# COCCHI

COMUNICATO STAMPA

## **NASCE RISERVA LA VENARIA REALE Vermouth di Torino creato da Cocchi con la Reggia di Venaria**

“**Riserva La Venaria Reale**” è il nuovo Vermouth lanciato in occasione del **125° anniversario** della fondazione della casa **Giulio Cocchi**.

Un vermouth di **tradizione sabauda** che è stato creato in **collaborazione con la Reggia di Venaria** e che, in questa prima e speciale edizione, sarà prodotto in **1891 bottiglie**.

Ricetta, selezione degli ingredienti botanici, tempo di affinamento: tutto è stato lungamente ragionato per coerenza storica e geografica. Il **Vermouth Riserva La Venaria Reale** ha infatti un'identità forte, sia territoriale – vino piemontese, erbe alpine – che storica, rievocando il ruolo essenziale della casa reale dei Savoia nella nascita del vermouth moderno. A sottolineare queste due caratteristiche, nel **Potager Royal della Venaria** saranno a breve coltivate l'Artemisia absinthium e le erbe alpine che insieme con il rabarbaro e la menta piemontese costituiscono la base botanica per questo vermouth.

Con Riserva La Venaria Reale Giulio Cocchi compie un passo importante nella storia del Vermouth, offrendo la propria interpretazione della categoria “Riserva”.

Il logo **Exclusive Brands Torino** in retroetichetta identifica il Vermouth Riserva La Venaria Reale tra i **prodotti di eccellenza del Piemonte**.

Riserva La Venaria Reale si potrà assaggiare e acquistare alla Reggia di Venaria.

In Italia e all'estero la diffusione sarà riservata ai canali di alta gamma con l'obiettivo di promuovere il Vermouth di Torino di pari passo con le residenze sabaude e il turismo di qualità.

Marzo 2016



# COCCHI

## RISERVA LA VENARIA REALE VERMOUTH DI TORINO RISERVA

### La Riserva secondo Cocchi

Lo stile dei vermouth di Cocchi li rende identificabili come prodotti di forte personalità e spiccata riconoscibilità per l'**intensità della freschezza floreale e speziata dei profumi** e per la **ricchezza dei sapori**.

La Riserva di Cocchi è la summa di questo stile che privilegia la ricchezza e la densità aromatica delle spezie dopo un **affinamento di sei mesi in bottiglia**.

“Riserva” non significa invecchiamento in botte, che intaccherebbe il complesso equilibrio aromatico a favore di ossidazione e componenti tanniche, ma la valorizzazione della formula e il savoir faire nella lavorazione.

Come per il Vermouth di Torino Cocchi, il vino usato è un moscato secco aromatizzato con una formula particolarmente ricca di **artemisie, rabarbaro, erbe alpine e un tocco di menta piemontese**. Ciò accentua il piacevole **effetto balsamico** e conferisce una freschezza sorprendente al punto da connotare questo prodotto anche come Vermouth da miscelare con Rye e Bourbon particolarmente invecchiati. Scuro, ma senza caramello, è dolce quanto basta per essere un gradevolissimo **bicerin da bere con ghiaccio e scorzetta di limone o puro dopo cena**.

La gradazione alcolica di 18° lo rende robusto e di ottima conservazione anche a bottiglia iniziata, purché ben chiuso e in frigo.





# COCCHI

## GIULIO COCCHI

La casa piemontese Giulio Cocchi, fondata nel **1891** e iscritta al Registro Nazionale delle Imprese Storiche, è una realtà aziendale familiare che oggi si definirebbe “boutique” e che è riconosciuta sul mercato internazionale per la qualità e la peculiarità delle sue produzioni.

Oggi compie 125 anni: in questo lasso di tempo due famiglie – Cocchi e Bava, produttori e viticoltori piemontesi - si sono succedute nella conduzione.

Cocchi ha rappresentato in questi anni il motore del rinascimento del Vermouth di Torino, inaugurando con il proprio **Storico Vermouth di Torino** una nuova età dell'oro per questo prodotto e contribuendo alla sua affermazione nella miscelazione dei grandi barman della scena internazionale.

Cocchi è nota ai consumatori oltre che per l'**Alta Langa docg**, metodo classico millesimato e lungamente affinato sui lieviti, per l'originale **Aperitivo Americano** e per il suo iconico **Barolo Chinato** ufficialmente riconosciuto dalla Compagnia del Cioccolato come il miglior vino in abbinamento con il cioccolato (Salon du Chocolat, Milano 2016). Una esclusiva ganache al Vermouth è stata ideata da poco in collaborazione con **Guido Gobino**.

Il prossimo passo nella direzione di una nuova conoscenza del Vermouth a cui Cocchi sta lavorando è quello dell'allargamento dell'area di consumo: dall'uso tradizionale in cocktail e aperitivi all'abbinamento con alcuni cibi e all'utilizzo come ingrediente in cucina. In questo modo, del Vermouth si intende valorizzare tanto l'essere vino al 75 per cento quanto la componente botanica.

Infatti, presso il **Turin Palace Hotel** di Torino e con la collaborazione di grandi chef, primo tra tutti Enrico Derflinger, sono state programmate alcune cene concettuali dedicate al Vermouth e alle sue tipologie e abbinamenti.