

Prosegue la collaborazione tra Cocchi e l'hotel londinese Savoy

Prosegue e si rinnova la collaborazione tra la storica casa produttrice di Vermouth piemontese Giulio Cocchi e il più iconico tra i grandi hotel londinesi, il Savoy. A cinque anni di distanza dalla prima bottiglia, la seconda edizione del Cocchi – Savoy Vermouth Dry è da oggi disponibile nei menu dell'American Bar e del Beaufort Bar con una nuova formulazione.

Nel 2014 Giulio Cocchi aveva collaborato con Erik Lorincz (all'epoca head bartender dell'American Bar del Savoy) e Declan McGurk (bar manager) per la creazione di un prodotto unico, che intrecciasse la tradizionale arte italiana della vinificazione e della botanica con la profonda conoscenza della miscelazione del team di barman del Savoy. A questa seconda edizione aggiornata hanno dato il loro fondamentale apporto Maxim Schulte (The American Bar) ed Elon Soddu (The Beaufort Bar) in diversi incontri di degustazione tecnica e sensoriale avvenuti nella cantina a Cocconato e nei loro bar a Londra.

Il Cocchi – Savoy Vermouth Dry è stato pensato per donare un carattere inimitabile ai martini del Savoy e ai classici cocktail della miscelazione internazionale, ma la sua perfetta composizione consente di gustare questo vermouth anche da solo, fresco o con ghiaccio. Con la sua ricetta unica e l'infusione di spezie rare, il Cocchi - Savoy Vermouth Dry, attraverso l'uso di artemisia e altre erbe amaricanti, rispetta i fondamentali di un vermouth classico, ma è arricchito con agrumi, bergamotto ed erbe alpine del Piemonte che conferiscono il carattere piacevolmente secco di questo vino aromatizzato. Questa seconda edizione acquisisce in etichetta l'indicazione "di Torino" che lo inserisce nella rinnovata e protetta denominazione del Vermouth di Torino. Il logo SAVOY, raramente concesso a un prodotto, è stato aggiunto alla base dell'etichetta originale vintage del Vermouth Dry di Giulio Cocchi degli anni quaranta.

La bottiglia è già oggetto di collezione per i barman di tutto il mondo in pellegrinaggio al Savoy.

La collaborazione tra Cocchi e il Savoy si innesta su un curioso legame storico tra il Savoy Hotel e il Piemonte, in particolare la dinastia dei Savoia, la casa reale che ha favorito la nascita e la diffusione

nel XVIII secolo del Vermouth contemporaneo. La statua dorata del conte Pietro II di Savoia campeggia ancora oggi all'ingresso del Grand Hotel sullo Strand.