I prodotti Cocchi protagonisti al Salon du Chocolat

img-2673-55845638

L'iconico Barolo Chinato, lo Storico Vermouth di Torino e il Vermouth Amaro Dopo Teatro della casa astigiana Giulio Cocchi saranno protagonisti nell'ambito del Salon du Chocolat di Milano, al The Mall di Porta Nuova Varesine, dal 13 al 15 febbraio, all'interno del Sensory Bar.

Il Barolo Chinato e i Vermouth saranno proposti in abbinamento con i migliori cioccolati selezionati dalla Compagnia del Cioccolato presieduta da Gilberto Mora; degustazioni guidate accompagneranno alla scoperta dell’affascinante mondo dei vini aromatizzati e delle loro spezie; un cocktail sarà miscelato per l’occasione da Filippo Sisti, del cocktail bar del ristorante Carlo e Camilla in Segheria.

BAROLO CHINATO COCCHI E SPEZIETra i temi principali di questa edizione del Salon du Chocolat è stata scelta la sensorialità, sintetizzata nell'hashtag #ChocoSense. Un profilo di particolare importanza per la Giulio Cocchi che per i suoi prodotti da sempre segue la ricetta codificata dal fondatore nel 1891 ed è molto attenta nella ricerca di erbe, cortecce, radici, fiori necessari all'aromatizzazione dei suoi vini tanto da aver creato una propria e originale Botanical Library, un utile strumento di diffusione della cultura delle spezie.

Barolo Chinato - Il Barolo Chinato inventato da Giulio Cocchi è l’icona della famiglia dei vini aromatizzati. È prodotto con Barolo DOCG, aromatizzato con corteccia di china Calissaia, rabarbaro, genziana e il prezioso seme di cardamomo, i cui principi attivi vengono estratti con una lenta macerazione a temperatura ambiente seguita da un lungo affinamento.

Storico Vermouth di Torino - È un vermouth che emoziona, ricco di sentori e sapori: subito si evidenzia l’elegante amaro dell’artemisia ben bilanciato dalle note dolci di liquirizia e della scorza di arancio amaro che, con la china e il rabarbaro, donano equilibrati toni amaricati in finale.

Vermouth Amaro Dopo Teatro- Questa rara ricetta di Vermouth Amaro aggiunge all'artemisia, alla quassia e alla genziana una doppia infusione di china e rabarbaro. Un'ulteriore nota morbida e complessa è conferita dal Barolo Chinato che la arricchisce.

Giulio Cocchi

L’azienda Giulio Cocchi è iscritta nel Registro delle Imprese Storiche d’Italia di Unioncamere. Dalla sua fondazione, avvenuta ad Asti nel 1891, ha mantenuto intatte le formule e le ricette per i suoi aperitivi a base di vino come l’Americano Cocchi, lo Storico Vermouth di Torino e il Barolo Chinato, divenuti ormai prodotti culto per i bartender di tutto il mondo.

http://www.cocchi.it