



## Vermouth di Torino

### ヴェルモット・ディ・トリノ

創業以来、ピオ・チェーザレでは曾祖父から受け継いだファミリー・レシピに忠実に、バローロ・キナートとベルモットを限定生産してきました。しかし、1950年代初頭、個性が無くテロワールを尊重しない大量生産型のリキュールに注目が集まり、徐々に消費者の嗜好が変化してきたことから、惜しまれながら生産を終了しました。

近年、時代は周り、伝統的に造られたアロマティックワインやワインベースの食前酒が注目を浴びるようになり、創業者の孫娘である5代目フェデリカの指示の下2016年にごく少量のヴェルモットとバローロ・キナートの生産を再開しました。祖母の慎重なアドバイスの下、長年にわたって封印され守られてきた歴史的なラベルと古くからの家族レシピを採用しています。これらの偉大なワインが再び世に出ることで、かつての名声、独自性が取り戻されることを願うばかりです。

### 製法

ヨモギ、マジョラムの葉、リンドウの根、オレンジの皮など、26種類の芳香のあるハーブの混合物を、ピオ・チェーザレの様々な白ワインとアルコールをブレンドした液体に約40日間浸漬します。このアロマティックなエキスに、適量のシャルドネとモスカート、少量の砂糖とアルコールを加えます。

その後、ステンレス・タンクで約4ヶ月間熟成させます。最後に、焦がした砂糖を加えることで、独特のアロマと味わいを持つ琥珀色のベルモットになります。

ピオ・チェーザレのベルモットにレモンの皮のスライスを添えて、昔ながらの“ピエモンテ・スタイル”で飲むことをお勧めします。

参考小売価格 ¥9,500 (税別)

