



Il 6 Giugno 1757 è la data in cui ebbe inizio la grande storia di Cinzano. Due fratelli, Giovanni Giacomo e Carlo Stefano Cinzano aprono una piccola bottega a Torino. Il vermouth divenne presto uno dei loro prodotti più richiesti.

**Cinzano** nasce dalla sapiente unione di vino, alcool, zucchero e un'infusione di erbe e spezie, tra le quali la più importante è l'assenzio. Ancora oggi la **ricetta originale Cinzano** è unica e segreta, nelle sue varianti Cinzano Bianco, Cinzano Rosso e Cinzano Extra Dry.

**Cinzano Bianco:** aroma fragrante, corposo e delicato. E' un vino a base liquorosa dolce, estremamente versatile, che può essere servito come aperitivo, liscio, oppure come ingrediente in un cocktail, da servire ghiacciato.

**Cinzano Rosso:** nato a Torino, è noto in tutto il mondo. Ha un colore ambrato, e deve il suo ricco e pieno bouquet all'infusione di erbe e spezie di pregiata qualità. Perfetto ingrediente per un cocktail speciale, grazie al suo delicato ma persistente retrogusto caratteristico. Può essere servito anche liscio o con uno spruzzo di soda.

**Cinzano Extra Dry:** secco, delicatamente aromatizzato. Può essere gustato liscio o con ghiaccio, ed è una base perfetta per tutti i cocktail secchi.

Per maggiori informazioni:

<http://www.cinzano.it/>