



IL VERMOUTH PER ECCELLENZA

Antica Formula è il frutto di oltre due secoli di ricerca e perfezionamento. La ricetta di Antica formula, custodita con cura da un'unica persona al mondo, ricorda il vermouth Carpano originale. Ogni bottiglia è numerata e firmata da Niccolò Branca. Questo vermouth rappresenta il culmine dell'esperienza e della tradizione della famiglia Carpano. Ogni bottiglia racchiude l'impegno di generazioni di mastri artigiani, offrendo un'esperienza unica e autentica per i veri appassionati di vermouth.

LA FORMULA DELL'ECCELLENZA

Antica Formula offre un corpo complesso e strutturato con un colore marrone chiaro e tonalità ambrate. Il suo bouquet originale presenta note speziate, agrumate e di frutta secca, arricchite da ingredienti naturali come vini bianchi selezionati, vaniglia di alta qualità, zafferano e artemisia.

PERCHÈ SCEGLIERE ANTICA FORMULA

1. Antica Formula rappresenta il gioiello della famiglia Carpano, sintetizzando oltre due secoli di tradizione e perfezionamento artigianale. La sua qualità superiore lo pone al vertice dell'offerta dei vermouth.
2. Realizzato con ingredienti selezionati con cura e seguendo metodi artigianali tramandati nel tempo, questo vermouth si distingue per il suo gusto impeccabile e la sua consistente eccellenza.
3. Antica Formula è ampiamente apprezzata dagli intenditori di cocktail e dai professionisti del settore per la sua versatilità e la sua capacità di elevare qualsiasi bevanda miscelata. Ha vinto svariate medaglie d'oro come "best vermouth" (2019,2017)

AWARDS



BARTENDER
SPIRITS AWARDS
COMPETITION 2024



SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION 2024



INTERNATIONAL
SPIRITS CHALLENGE
2024



GOLD WINNER
NEW YORK INT'L SPIRITS
COMPETITION
2025

16,5% vol.





ANALISI SENSORIALE

COLORE

Brillante, bruno profondo, fiammeggiante, con riflessi caldissimi ambrati e aranciati.

ODORE

Estremamente complesso, le note primarie di vini fortificati come porto e marsala, sono completate da note di arance mature, di frutta secca e frutta tropicale matura. Note speziate intense di cannella, noce moscata e chiodi di garofano si uniscono alle note più dolci di baccello di vaniglia maturo e alle note erbacee e vegetali dell'assenzio piemontese e di erbe montane.

SAPORE

Un aroma ricco e un gusto rotondo anticipano una struttura ricercata, dove la dolcezza riconoscibile di frutta secca di datteri e prugne si scioglie con quella del miele di castagno. Note speziate tropicali e balsamiche di incenso, cardamomo, zenzero e curcuma sono amplificate dalla nota caratteristica sapida dell'interprete principale della ricetta, lo zafferano. Il retrogusto piacevolmente amaro dell'assenzio piemontese e di altre erbe officinali prolungano l'esperienza sensoriale.

MIXABILITY



LUXURY NEGRONI

3CL DI ANTICA FORMULA
3CL DI CARPANO BOTANIC BITTER
3CL DI GIN
GHIACCIO
SCORZA D'ARANCIA



ANTICA FORMULA ON THE ROCKS

ANTICA FORMULA
GHIACCIO
SCORZA D'ARANCIA



PREMIUM AMERICANO

4CL DI ANTICA FORMULA
4CL DI CARPANO BOTANIC BITTER
SPLASH SODA
SPICCHIO D'ARANCIA
SCORZA DI LIMONE
GHIACCIO



ANTICA FORMULA MANHATTAN

5CL DI RYE WHISKEY
2CL DI ANTICA FORMULA
1 DASH FERNET-BRANCA
CILIEGINA AL MARASCHINO



ANTICA FORMULA HANKY PANKY

4,5CL DI ANTICA FORMULA
4,5CL DI GIN
0,75CL DI FERNET-BRANCA
SCORZA D'ARANCIA

