

PUNT E MES

L'APERITIVO ITALIANO PRONTO DA BERE

UN PUNTO DI VERMOUTH E MEZZO DI CHINA

Il 19 Aprile 1870, in un bar di Torino parlando di titoli saliti di un punto e mezzo, un agente di borsa ordinò un vermouth chiedendo "mezzo punto di china" per dare un tocco di amarezza in più. Questo momento ha segnato l'origine di un aperitivo completo e unico nel suo genere, che da solo ha fatto la storia del vermouth italiano. Punt e Mes si radica nelle tradizioni e nell'atmosfera vivace della città di Torino, diventando un'icona dell'aperitivo italiano e una delizia per i palati di tutto il mondo.

IL GESTO LEGGENDARIO

Il gesto con cui è nata questa bevanda, si è trasformata in **una curiosa abitudine**, cioè di ordinare il Punt e Mes con un gesto della mano. Infatti bastava che il cliente, facesse al cameriere un gesto sollevando il pollice (un Punto) e tracciando una linea orizzontale nell'aria (Mes) con la mano tesa, per ottenere immediatamente il Punt e Mes desiderato.

PERCHE' SCEGLIERE PUNT E MES

1. **Simbolo di Innovazione:** Punt e Mes rappresenta un punto di svolta nell'universo dei vermouth, nato da un'idea audace e improvvisata che ha rivoluzionato il modo di gustare questo prodotto.
2. **Equilibrio Perfetto di Gusti:** Con il suo caratteristico equilibrio tra dolcezza e amarezza, Punt e Mes offre un'esperienza gustativa unica e appagante. Perfetto da gustare da solo come aperitivo o come ingrediente in cocktail classici.
3. **Versatilità in Cocktails:** Grazie alla sua complessità di sapori, Punt e Mes si presta ad essere utilizzato in una varietà di cocktail. Puoi sperimentare con ricette classiche o crearne di nuove, aggiungendo un tocco distintivo e sofisticato ai tuoi drink preferiti.

AWARDS



INTERNATIONAL
SPIRITS
CHALLENGE
2024



SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION
2024



INTERNATIONAL
SPIRITS
CHALLENGE
2024



ANALISI SENSORIALE

COLORE

Brillante, cioccolato bruno impenetrabile, con riflessi ambrati molto scuri.

ODORE

Nota decisa di vin brulè aromatizzato con abbondanti spezie esotiche profumate (cannella, chiodi di garofano, anice stellato) e scorze di agrumi maturi. Note erbacee profonde e piene dovute all'assenzio piemontese, erbe officinali e la preziosa e fragrante corteccia di china.

SAPORE

Molto complesso, ricco di sfaccettature, con piacevole acidità e struttura decisa. Al palato ritroviamo le note che il naso aveva individuato, con una sapidità accentuata e un finale giustamente amaro e decisamente persistente e piacevole dovuto alla china.

16 % vol.



M I X A B I L I T Y



PEM E SODA

½ PUNT E MES
½ SODA
GHIACCIO



MI-TO

4CL DI PUNT E MES
4CL DI CARPANO BOTANIC BITTER
TWIST DI ARANCIA
GHIACCIO