Damilano lancia il Vermouth di Torino con Distilleria Marolo

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Novembre 2026



Damilano, storica cantina delle Langhe nota per i Barolo, debutta nel mondo dell'aperitivo con il Vermouth di Torino Damilano. Nato dalla collaborazione con Distilleria Marolo, parte dall'Arneis e dalle artemisie piemontesi, arricchite da spezie, fiori e arancio. Si gusta liscio o con ghiaccio e una scorza d'arancia, oltre a trovare spazio nella mixology contemporanea.

Una nuova espressione del Piemonte, che parte dalla cultura del vino per esplorare il mondo dell'aperitivo e della mixology. **Damilano**, storica cantina delle Langhe conosciuta a livello internazionale per i suoi Barolo, amplia il proprio percorso con il lancio del **Vermouth di Torino Damilano**, primo

prodotto di un progetto dedicato al bere miscelato.

La cultura enologica che da sempre contraddistingue la cantina incontra nuovi territori, a partire da quello della mixology, mantenendo il legame con il Piemonte e l'attenzione alla riconoscibilità del prodotto.

A dare forma a questa prima interpretazione è la collaborazione con **Distilleria Marolo**, storica realtà piemontese con quasi cinquant'anni di esperienza nella distillazione e nella valorizzazione delle materie prime. Il progetto segna un'apertura verso nuove occasioni di consumo e nuovi linguaggi, senza rinunciare ai valori che definiscono da sempre la cantina: qualità, ricerca e rispetto per la tradizione.

Due eccellenze territoriali si incontrano così nella creazione di un Vermouth che unisce l'identità enologica di Damilano al sapere liquoristico di Marolo, nel segno di una tradizione regionale che continua a trovare nuove voci per esprimersi.

Il Vermouth di Torino Damilano

Alla base della ricetta c'è l'**Arneis**, scelto come vino di partenza per la sua finezza ed eleganza. Una base enologica che offre equilibrio e slancio alla composizione aromatica, costruita intorno a uno degli elementi più caratteristici del Vermouth di Torino: le Artemisie piemontesi.

La ricetta prevede tre differenti tipologie di assenzio – **Gentile, Romano e Pontico** – selezionate per il contributo specifico che ciascuna apporta al profilo del prodotto, tra complessità aromatica, struttura e componente amaricante. A queste si aggiunge la **genzianella**, impiegata in piccola quantità per accentuare verticalità e persistenza. Completano la composizione **noce moscata e cannella**, dalle sfumature speziate, **rosa e sambuco**, che arricchiscono il bouquet con note floreali, e **arancio**, con la sua delicata nota agrumata.

Ne nasce un Vermouth dal **profilo equilibrato e articolato**, nel quale la freschezza dell’Arneis incontra la ricchezza delle botaniche e una componente amaricante elegante. Il sorso è avvolgente, con una progressione aromatica che accompagna verso un finale lungo e persistente.

Un’interpretazione che conserva il carattere della tradizione piemontese, aprendosi a uno stile di consumo attuale e a nuove possibilità di utilizzo nella miscelazione.

Da gustare **liscio o con ghiaccio**, completato da una scorza d’arancia, il Vermouth di Torino Damilano trova nell’aperitivo la sua espressione più immediata, ma si propone anche come ingrediente per la creazione di cocktail, entrando a pieno titolo nel panorama della mixology contemporanea.

Punti chiave

1. **Damilano debutta nella mixology** con il Vermouth di Torino Damilano, primo prodotto di un progetto dedicato al bere miscelato.
2. **Collaborazione con Distilleria Marolo**, realtà piemontese con quasi cinquant’anni di esperienza nella distillazione.
3. **Base di Arneis** per finezza ed eleganza, affiancato da tre artemisie piemontesi: Gentile, Romano e Pontico.
4. **Botaniche e spezie** completano la ricetta: genzianella, noce moscata, cannella, rosa, sambuco e arancio.
5. **Consumo liscio o con ghiaccio**, con scorza d’arancia, oppure come ingrediente per cocktail di mixology contemporanea.