

ANTICA FORMULA: I CONSIGLI PER UN APERITIVO PRIMAVERILE DI SUCCESSO

22 Giugno 2026



Il desiderio di aria aperta, le ore di luce che si allungano e il ritorno a una convivialità rilassata segnano il naturale passaggio verso i primi aperitivi della bella stagione. Questo momento dell'anno invita a riscoprire il piacere dei ritmi lenti e della bellezza autentica, elementi che trovano la loro perfetta espressione nella scelta di sorsi capaci di coniugare freschezza e struttura aromatica.

Per inaugurare la stagione all'aperto, il [Vermouth Antica Formula](#) si rivela il compagno ideale per nobilitare ogni preparazione, offrendo un profilo sensoriale unico, frutto di una ricetta immutata che richiede fino a nove mesi di paziente lavorazione. In questo lasso di tempo la natura si integra al vino base, il Trebbiano italiano, arricchito da una selezione di botaniche di assoluta rarità come i baccelli di vaniglia tropicale, le Artemisie delle Alpi piemontesi e il prezioso zafferano degli altipiani dell'Iran.

Alla vista il prodotto si presenta con un colore bruno intenso e brillante, attraversato da riflessi ambrati e aranciati, mentre al naso emergono note che richiamano vini fortificati, completate da sentori di arancia matura, datteri e miele di castagno. Al palato, la dolcezza iniziale si bilancia magistralmente con la tipica nota finale dell'assenzio piemontese, prolungando l'esperienza sensoriale, mentre lo zafferano contribuisce con una sfumatura sapida che amplifica la complessità complessiva. Una simile ricchezza strutturale rende Antica Formula l'ingrediente d'elezione per la grande miscelazione: la sua straordinaria complessità non sovrasta gli altri elementi del drink, ma si comporta da nobile legante, capace di elevare la trama di ricette celebri grazie a una straordinaria versatilità e a un bilanciamento perfetto tra toni dolci e amari.

Per celebrare la primavera attraverso la riscoperta del gusto autentico di Casa Carpano, si può puntare su modalità di

servizio capaci di esaltare le infinite sfumature del prodotto. La prima proposta, emblema di classe e immediatezza, è l'*Antica Formula On The Rocks*, il modo più sincero per apprezzare la ricchezza del bouquet: basta riempire un bicchiere con cubetti di ghiaccio cristallino, versare Antica Formula a piacere, mescolare delicatamente e guarnire con una fresca scorza d'arancia affinché gli oli essenziali dell'agrume ne stimolino l'olfatto. Per chi nei pomeriggi soleggiati ricerca una sfumatura più dinamica ed eterea, una valida alternativa è il servizio con un top di soda ben fredda; in questo caso, la freschezza frizzante dilata la densità del vermouth, esaltando i richiami balsamici delle erbe montane e le note agrumate senza alterarne la struttura aromatica.

Infine, per chi anche in primavera non rinuncia a un [cocktail strutturato e da meditazione](#), perfetto per prolungare l'aperitivo verso l'imbrunire, l'*Antica Formula Manhattan* accosta 5 cl di Rye Whiskey e 2 cl di vermouth in un mixing glass con ghiaccio, aggiungendo un dash finale di Fernet-Branca. Dopo aver filtrato in una coppetta precedentemente raffreddata e completato con una ciliegina al Maraschino, le note dolci e tostate del vermouth arrotondano perfettamente gli spigoli del distillato di segale, regalando una struttura setosa e una persistenza vellutata.

Scegliere Antica Formula per l'aperitivo primaverile significa onorare un'eredità storica senza tempo, regalandosi un rito che unisce la sapienza del passato al piacere del presente.