



I17001075

Vermouth Bianco - cl 75

Vino aromatizzato di antichissima tradizione, il Vermouth deve il suo nome ad un adattamento francesizzato del termine tedesco "Wermut" che indica il suo principale ingrediente aromatizzante ovvero l'Artemisia Absinthium. Inventato da Ippocrate, che usava mettere in infusione il suo mosto fermentato con l'assenzio, i fiori di dittamo, le spezie e il miele, l'uso di aromatizzare il vino continuò per tutto il Medioevo e ancor più quando dall'Oriente cominciarono ad arrivare spezie come la cannella e la noce moscata. Ma fu nel 1786 che a Torino, per opera di Antonio Benedetto Carpano, prese forma la ricetta definitiva che prevedeva un blend di vini mescolati ad un infuso di cinquanta diverse erbe e radici. Il Vermouth Bianco Bottega, firmato da Sandro Bottega e da Lamberto Vallarino Gancia, racchiude in sé questa lunga storia e ne rappresenta l'evoluzione moderna. Si caratterizza per il bouquet complesso in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Anche il packaging, elegante e raffinato, è un segno distintivo di questo prodotto.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Vermouth Bianco Bottega ha origine da una selezione di Pinot Grigio, tra i vini più rappresentativi di un territorio particolarmente vocato. Deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale, risultato di una ricetta originale e segreta, che prevede l'impiego di oltre 30 erbe, fiori e spezie (fiori di sambuco, assenzio romano, semi di coriandolo, china calissaia, scorza di arancio amaro, etc.). Dall'abbinamento di un vino di grande personalità con un estratto dalle molteplici sfumature sensoriali, prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto pieno, ricco e definitivo, sintesi della creatività, dell'innovazione e della tradizione enologica che accomunano il Veneto al Piemonte.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Chiaro con leggere sfumature giallognole.

Olfatto: Elegante, sinuoso e complesso, si caratterizza per i piacevoli toni speziati e per le delicate note agrumate tra le quali spicca in particolare l'aroma di arancio.

Gusto: Vellutato e ammaliante al palato, presenta un'intensa e fresca aromaticità che richiama le sensazioni olfattive agrumate e una piacevole ed equilibrata nota dolce.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 16%

Temperatura di Servizio: 7-8 °C

Abbinamenti: Va consumato fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone. Perfetto come base per cocktail, può essere abbinato al cioccolato speziato.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

Premi

Gold Medal - The Speciality Spirits
Masters - UK (2017)

