



I17002075

Vermouth Rosso - 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 Rosso 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 Rosso Bottega ha origine da una selezione di Merlot, 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 (assenzio, cannella di Ceylon, cardamomo, chiodi di garofano, radice di genziana, maggiorana, noce moscata, radicchio, 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: Ambrato scuro.

Olfatto: Intenso, ricco e complesso, si caratterizza per i piacevoli toni speziati e per le delicate note erbacee tra le quali spicca il particolare aroma di radichio, prezioso dono della terra da cui origina questo vino aromatizzato.

Gusto: Vellutato e avvolgente al palato, presenta un'intensa e persistente aromaticità che richiama le sensazioni olfattive e una nota amara in perfetto equilibrio con le sensazioni di dolcezza.

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 - ISW - Meiningers
International Spirits Award - DE (2018)

Master - The Speciality Spirits Masters -
UK (2017)

Double Gold Medal - SIP Awards - USA
(2018)

Best Taste Award - The Global Speciality
Spirits Masters - UK (2017)



Silver Medal - HKIWSC Cathay Pacific
Hong Kong International Wine & Spirit
Competition - HK (2017)