



I17005075

Vermouth Extra Dry - cl 75

Vino aromatizzato di antichissima tradizione, il Vermouth deve il suo nome a 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 in una piccola bottega di Torino e alla corte del Re Vittorio Amedeo III che nacque la prima ricetta definitiva che prevedeva un blend di vini mescolati a un infuso di cinquanta diverse erbe e radici. Il Vermouth Extra Dry Bottega nasce dalla collaborazione tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia e racchiude in sé l'amore per la tradizione e la voglia di sperimentare delle due omonime famiglie. Dal packaging elegante, che ricorda l'importante base vinosa del prodotto, e dalla grafica raffinata ed innovativa, che ne esalta le botaniche utilizzate, perfetto per accompagnare momenti di benessere, di relax e di meditazione, è stato pensato anche per i cultori del bere miscelato.



Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Vermouth Extra Dry Bottega ha origine da un blend di tre vini:

- > Pinot Grigio;
- > Incrocio Manzoni 6.0.13, vitigno nato per opera del Prof. Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano;
- > Uvaggio ottenuto da vitigni autoctoni (quali Boschera, Verdoso, Perera, Bianchetta), fermentato per alcuni giorni in presenza della buccia e poi affinato in legno.

Grazie all'impiego di vitigni nati nel trevigiano (come l'Incrocio Manzoni) e di vitigni tipici di un'area particolarmente vocata alla coltivazione delle uve, vinificati secondo tecniche di lunga storia e tradizione, si ottiene una base che è espressione autentica di un territorio che ha dato i natali a vini di fama internazionale, tra i più apprezzati e richiesti al mondo. Il Vermouth Extra Dry Bottega deve il suo carattere a una ricetta, originale e segreta, che prevede l'impiego di un gran numero di erbe, frutti, fiori e spezie. Tra questi gli estratti di pompelmo, mandarino, arancio, cedro, chinotto e limone che conferiscono freschezza al prodotto, il timo, la salvia, la maggiorana, il basilico, il cisto, il lentisco e l'olivastro che gli conferiscono tipicità. Gli zuccheri impiegati per la produzione di questo Vermouth derivano esclusivamente dall'uva e una frazione deriva in particolare dal mosto di Manzoni Moscato. Dall'abbinamento di un vino di grande personalità con un estratto dalle molteplici sfumature sensoriali con un ingrediente perfetto, il lentisco, che lo contraddistingue, prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso, sintesi della creatività, dell'innovazione e della tradizione enologica che accomunano il Veneto al Piemonte.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Paglierino chiaro con leggere sfumature giallognole.

Olfatto: Dai profumi piacevolmente freschi e inebrianti al naso, si caratterizza per le note agrumate, tra le quali spiccano gli aromi di pompelmo e mandarino, per i toni di spezie fresche, timo, salvia e lentisco su tutti, e per i sentori di macchia mediterranea.

Gusto: Secco e delicato al palato, si contraddistingue per l'equilibrio tra la freschezza e la rotondità delle componenti aromatiche e presenta una piacevole nota amaricante nel finale.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 18%

Zuccheri, g/l: 20

Temperatura di Servizio: 7-8 °C

Abbinamenti: Va consumato fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone, come aperitivo o per concludere con stile una serata. Ottimo per accompagnare il cioccolato e la pasticceria secca, il Vermouth Extra Dry Bottega è inoltre l'ingrediente perfetto per i grandi dry cocktail a base di orange bitter, gin e vodka.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.