

SCOPRI VINOSANO

VINOSANO



DA EMANUELA MEDI



30 OTTOBRE 2021

Come si fa a bere un Tiramisù, considerato il dolce italiano per eccellenza e assaporare gli ingredienti, previsti dalla ricetta: mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, caffè e cacao in polvere.



Ci ha pensato **Bottega** (cantina e distilleria fondata nel 1977 da Aldo **Bottega**) con un liquore prodotto con una base di panna delle Alpi e mascarpone d'origine italiana, a cui vengono aggiunti tuorlo d'uovo, cacao (origine Santo Domingo), varietà selezionate di caffè arabica (origine Etiopia), estratto di savoiardo (gluten free), zucchero e alcol. Ma andiamo alla storia. Si ritiene che il Tiramisù nato a Treviso negli anni 70 sia un'evoluzione dello "sbatudin", dolce povero ed energetico a base di tuorlo d'uovo montato con lo zucchero, destinato soprattutto ai bambini, agli anziani e ai convalescenti. Richiama la zuppa inglese, le creme bavaresi e i dolci torinesi a base cioccolato, che hanno rappresentato un'indubbia fonte d'ispirazione. Nel corso degli anni il Tiramisù è diventato un grande classico della cucina italiana ed è uno tra i dessert più apprezzati in Italia e nel mondo.

E il Tiramisù di Bottega? Si caratterizza per la moderata gradazione alcolica (17% vol.) e per l'armonioso equilibrio tra cacao, caffè e savoiardo con sentori di panna, mascarpone e uovo. Al palato risulta piacevole, appagante, rotondo. Le note di cacao, caffè e biscotto si accompagnano al sapore avvolgente e armonico del mascarpone. Provarlo costa al pubblico 15 euro in una caratteristica forma ovale dalla capacità di 50 cl.

Bottega

L'azienda **Bottega**, guidata da Barbara, Sandro e Stefano **Bottega**, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo **Bottega** con la denominazione Distilleria **Bottega**, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto.

Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e **Bottega**, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique.

La gamma dei vini **Bottega** comprende il Prosecco, tra cui il noto **Bottega** Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta



Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Pistacchio. L'azienda **Bottega** distribuisce i propri prodotti in 150 paesi nel mondo.



TAG DEGLI ARTICOLI

BOTTEGA

TIRAMISÙ



CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK



SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

< Si trasferisce a Digione l'Onu del vino'

Paolo Pejrone è "Il Maestro" del concorso letterario Bere il Territorio >

Articoli che potrebbero interessarti

