

NEWS



Bottega: arriva il nuovo Vermouth Extra Dry

Un nuovo prodotto che si affianca al Vermouth Rosso e al Vermouth Bianco, completando una gamma caratterizzata da una personalità ben definita. Il Vermouth Extra Dry Bottega ha origine da un blend di Pinot Grigio, di Incrocio Manzoni 6.0.13 (vitigno nato per opera del Prof. Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano) e di un uvaggio ottenuto da vitigni autoctoni (Boschera, Verdiso, Perera, Bianchetta), fermentato per alcuni giorni in presenza della buccia e poi affinato in legno.

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. Prende vita così un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso, sintesi della creatività e della spinta all'innovazione che accomunano il Veneto al Piemonte.

Nata all'inizio del 2017 dall'incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia, la selezione di vermouth premium viene realizzata attraverso il perfetto connubio tra i vini più tipici del territorio del trevigiano e della Doc Venezia, con la tradizione dei vini aromatici di cui è depositaria la famiglia piemontese famosa per avere lanciato l'Americano, pietra miliare nell'evoluzione del bere miscelato.

Arricchiti da un packaging e da una grafica raffinata che richiama la tradizione, i vermouth Bottega sono distribuiti in esclusiva da Domori, brand sinonimo di cioccolato di qualità superiore, in virtù di un accordo stipulato nel corso del 2020 tra l'azienda veneta e il Polo del Gusto.



24

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



028279