



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFE BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI PREMIUM

Home > Spirit > Bottega completa la gamma di vermouth premium con l'Extra Dry

Bottega completa la gamma di vermouth premium con l'Extra Dry

Di Giuseppe Stabile - 9 Gennaio 2023



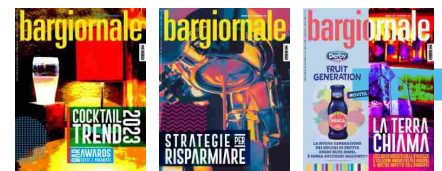
La cantina e distilleria veneta lancia il nuovo Vermouth Extra Dry, che si affianca al Vermouth Rosso e al Vermouth Bianco, tutti distribuiti in Italia da Domori

È arrivato l'Extra Dry a completare la gamma di vermouth premium di Bottega. Una gamma che vanta nobili natali, in quanto il progetto è nato cinque anni fa da un incontro a Padova, presso

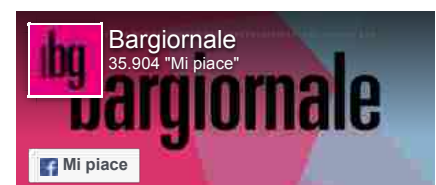
Gli articoli più letti

- Barawards 2022: scopri tutti i vincitori
- Partita la nuova edizione della Campari Bartender Competition
- Conto alla rovescia per partecipare alla Cointreau Margarita Challenge

Edicola web



Facebook



uno dei più antichi giardini botanici del mondo, tra **Sandro Bottega**, proprietario e a capo della cantina e distilleria veneta, e **Lamberto Vallarino Gancia** dell'omonima famiglia piemontese fondatrice della storica azienda **Fratelli Gancia**.



Incontro nel quale ha preso corpo l'idea di dare vita a una selezione di vermouth prodotti con i **vini più tipici del territorio del trevigiano e della Doc Venezia**, un'area compresa tra la laguna e i primi rilievi delle colline trevigiane. Vini questi ultimi che rimandano allo **storico legame tra Venezia e il mondo dei vini aromatizzati**, al quale appartiene anche il vermouth. Nel Settecento, nella città della laguna nelle "malvasie", antesignane degli attuali caffè, venivano infatti venduti i cosiddetti "vini corretti", nati dall'unione tra i vini locali con le spezie dell'Oriente delle quali la Serenissima aveva sviluppato un fiorente commercio, commercio che la Repubblica aveva monopolizzato in Europa fino a due secoli prima.

Fedele al progetto, il nuovo **Vermouth Extra Dry Bottega** (alc 18% in vol) è ottenuto da una ricetta originale e segreta che prevede una **base vino** particolare, **composta da un blend di tre vini: Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13**, vitigno autoctono del trevigiano nato a opera del professor Luigi Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano, e un **uvaggio ottenuto da altri vitigni autoctoni**, quali Boschera, Verdiso, Perera, Bianchetta, fermentato per alcuni giorni in presenza della buccia e poi affinato in legno. Ricetta che prevede poi l'utilizzo di un **gran numero di erbe, frutti, fiori e spezie**, tra le quali estratti di **pompelmo, mandarino, arancio, cedro, chinotto e limone che donano freschezza** al prodotto, **il timo, la salvia, la maggiorana, il basilico, il cisto, il lentisco e l'olivastro che conferiscono tipicità**. Infine, per la produzione del vermouth vengono impiegati **solo zuccheri che derivano dall'uva**, una **parte dei quali nello specifico dal mosto di Manzoni Moscato**.

Secco e delicato al palato, dal gusto **deciso** con una **piacevole nota amaricante** nel finale, **Vermouth Extra Dry Bottega** si contraddistingue per l'equilibrio tra la **freschezza e la rotondità delle sue componenti aromatiche**, tra le quali spiccano le note agrumate di pompelmo e mandarino, i toni freschi delle spezie, timo, salvia e lentisco su tutti, e sentori di macchia mediterranea.



Perfetto da **servire liscio, fresco** (7-8 °C), oppure **on the rocks con scorza di limone come aperitivo** è un ingrediente **eccellente anche per la miscelazione**, per tutti i grandi classici dry a base di gin e vodka, ma anche per nuove creazioni. Un esempio è **Extra Dry Star**, twist sul re dei cocktail, il **Martini**, fatto miscelando il nuovo vermouth con Bottega Gin Bacûr e poi servendo in coppetta con una scorzetta di limone.

Il trittico di vermouth

L'ultimo nato completa il trittico di vermouth Bottega, che già comprende il **Rosso** (alc 16% in vol) e il **Bianco** (alc 16% in vol), entrambi sempre fatti con una base di vini del territorio, rossi nel primo caso e bianchi nel secondo, e con l'utilizzo di oltre 30 botaniche.

Il **Vermouth Rosso** è vellutato e avvolgente al palato, con un'**intensa e persistente aromaticità**, dalle quale emergono i **toni speziati e delicate note erbacee**, tra le quali spicca il particolare il radicchio, e una **nota amara in perfetto equilibrio con le sensazioni di dolcezza**.

Il **Bianco** si caratterizza per il **carattere ammaliante, l'aromaticità fresca e intensa** che richiama le **delicate note agrumate**, in particolare l'arancio, unite a piacevoli **toni speziati**, che si avvertono al naso, e una **piacevole ed equilibrata nota dolce**.

Ottimi sia da servire come aperitivo sia per la miscelazione, come anche l'Extra Dry sono proposti in un'elegante bottiglia (75 cl), con una grafica che si richiama alla tradizione, e sono **distribuiti da Domori**, in virtù dell'**accordo siglato nel 2020 tra Bottega e il Polo del Gusto**, cui fa capo il prestigioso marchio italiano di cioccolato. Una sinergia quella con Domori considerata dalla distilleria veneta un valore aggiunto per incrementare la presenza di questi prodotti nei locali della Penisola che puntano sulla qualità.

La ricetta

Extra Dry Star

Ingredienti:

6 cl Bottega Gin Bacûr, 1 cl Bottega Vermouth Extra Dry

Preparazione:

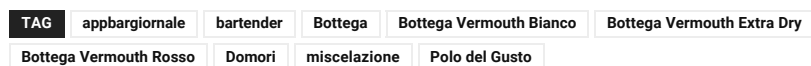
stir & strain

Decorazione:

scorza di limone

Bicchiere:

coppetta



Leggi anche