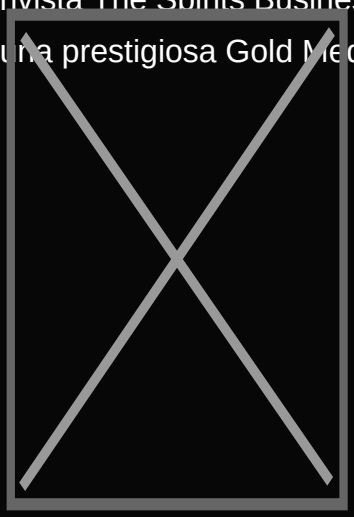
Bottega presenta due nuovi vermouth e un percorso sensoriale

vermouth-rosso-4c2f852c

In occasione del Vinitaly l’azienda Bottega focalizza la propria attenzione sui due nuovi vermouth, bianco e rosso, prodotti con la collaborazione di Lamberto Vallarino Gancia. I due prodotti sono stati pluripremiati in Inghilterra.

Il Vermouth Rosso Bottega si è aggiudicato il Master del concorso The Speciality Spirits Master della rivista The Spirits Business. Nello stesso concorso il Vermouth Bianco Bottega ha invece conseguito una prestigiosa Gold Medal.



Al fine di comprendere meglio le caratteristiche dei due prodotti, all’interno dello stand Bottega, è stato predisposto un inedito percorso olfattivo di piante, fiori e spezie con vasetti contenenti i principali botanicals utilizzati nelle rispettive ricette del vermouth bianco e del vermouth rosso. L’approccio a un ampio ventaglio di aromi naturali precederà infatti la degustazione, per consentire di cogliere nella comparazione le sfumature sensoriali che stanno alla base della qualità di questi vini aromatizzati. Il percorso olfattivo si articolerà in un “aromatico viaggio sensoriale” che tocca sambuco, assenzio, cannella di Ceylon, noce moscata, scorze di arancio amaro, angelica, foglie di basilico, semi di coriandolo, maggiorana, origano, salvia e radicchio.

A seguire i due prodotti verranno serviti lisci, con inediti abbinamenti studiati per l’occasione. Vermouth bianco Bottega si accompagna con tome piemontesi, formaggio ubriaco, caciotte e stuzzichini di verdure. Intrigante anche il match con frutta fresca (fragole in particolare) e con la classica focaccia dolce veneziana. Vermouth rosso Bottega si sposa egregiamente con olive verdi e nere, soppressa, gorgonzola, selezioni di frutta secca (fichi, uva sultanina, albicocche, mandorle, noci, nocciole) e cru di cioccolato fondente.