San Felice, quando il Vermouth artigianale nasce nel Chianti Classico

20251127165603thumbnail-vermouthsanfelice

Non siamo in Piemonte, nè a Torino dove il Vermouth trova le sue tradizionali terre d'elezione. La novità dei vino liquoroso per eccellenza arriva dal Chianti Classico, dove Tenuta San Felice - realtà dedicata alle attività vitivinicole, alberghiere e di ristorazione di proprietà dal 1970 del Gruppo Allianz - ha deciso di creare il suo Vermouth rosso artigianale.

Si parte dal vino di San Felice (un IGT Toscana rosso), struttura portante di un prodotto in cui ogni botanica ha trovato il giusto equilibrio: dall'assenzio alla genziana, per proseguire con l'arancia dolce e la vaniglia, per non parlare del quassio e del coriandolo. L’etichetta della bottiglia (da 0,75 l) è stata disegnata da Federica Cecchi, illustratrice che ha già lavorato per San Felice sulle bottiglie della Collezione Vitiarium, di cui questo Vermouth rappresenta un ideale completamento come pre e fine pasto: su fondo bianco, con un tratto delicato color carminio, cangiante per riflettere la luce del momento, ha rappresentato le botaniche che sono state utilizzate nella sua creazione. Le piante, disegnate a mano, si trasformano così in una lamina rossa lucente, riflettendo l’essenza del vermouth.

Il vermouth di San Felice viene prodotto in un’edizione limitata di 1700 esemplari, presso le distillerie Bordiga in Piemonte, dove viene mandato il vino sfuso e attuato il processo di vermouthizzazione che ha la durata di circa un mese. Per quanto riguarda le modalità di consumo, si tratta di un prodotto che può essere bevuto liscio, ben fresco, con ghiaccio o arricchito da una scorza d’arancia per esaltarne gli aromi; poi come icona intramontabile dell’aperitivo all’italiana, che oltre che nella versione on the rocks, diventa l’ingrediente fondamentale di diversi cocktail internazionali tra cui Americano, Negroni, Manhattan e Martini.

Grazie alla sua morbida e piacevole aromaticità, e alla presenza dell’arancia dolce e della vaniglia si sorseggia volentieri come aperitivo di un pranzo di Natale, oppure a fine pasto, accompagnandolo con del cioccolato fondente, ma anche insieme al panettone delle feste.