Martini lancia due nuove espressioni del Vermouth di Torino

bottiglie-firmate-8c967a3c

barbiancoMartini, il brand conosciuto e rinomato in tutto il mondo, lancia la nuova gamma di Vermouth di Torino, Martini Riserva Speciale, nelle due varianti Rubino e Ambrato, create utilizzando esclusivamente vini italiani accuratamente selezionati. Con il Vermouth di Torino, i Master Blender di Martini rendono omaggio al savoir-faire tradizionale della Casa nell'elaborare straordinari quanto innovativi prodotti. Dal 1863 Martini produce vermouth in Piemonte nel proprio stabilimento di Pessione, da sempre la sede produttiva. Martini Riserva Speciale esprime la qualità e l'autenticità dell'originale Vermouth di Torino, mediante un felice connubio di tradizione e novità.

Martini Riserva Speciale Palace of Turin, Italy. Day 01 10th June 2015 Copyright Malcolm Griffiths Contact: +

Già re Carlo Alberto di Savoia aveva creato il "registro dei produttori di Vermouth di Torino" con finalità sia di censimento che di tutela, dimostrazione dello stretto legame tra il prodotto e la sua terra d'origine. E' nel 1868 che Martini ottiene il prestigioso riconoscimento dalla Casa regnante che, per la qualità rinomata della produzione, le concede di arricchire dello scudo sabaudo la propria etichetta e di fregiarsi del titolo di "provveditori di S.M. il Re d'Italia". Una celebrazione della terra natale, per Martini, il Piemonte: concepita attingendo ai vini locali, tra cui piccoli quantitativi di Langhe DOC Nebbiolo e di Moscato d'Asti DOCG. Le uve delicatamente vendemmiate sono state selezionate da Beppe Musso, il Master Blender di Martini, per la loro intensità e il loro bouquet che, insieme agli estratti di erbe aromatiche, danno origine al ad uno straordinario blend finale.

Martini Riserva Speciale Palace of Turin, Italy. Day 01 10th June 2015 Copyright Malcolm Griffiths Contact: +

Dimostrando spirito creativo e grande esperienza botanica, il Master Herbalist di Martini, Ivano Tonutti, ha selezionato un mix di tre tipi differenti di artemisia locale coltivata nella zona di Pancalieri, in provincia di Torino. Insieme al partner di lunga data, la Cooperativa Erbe Aromatiche di Pancalieri, Martini ha intrapreso infatti un'attività per ripristinare il territorio originario della regione attraverso la riscoperta delle erbe che venivano cresciute qui in passato. La Camomilla Romana, usata per creare il

Martini Riserva Speciale Ambrato, è un esempio di erba aromatica coltivata con successo nell'ambito di un programma anche mirato alla protezione dell'ambiente nella continua ricerca della sostenibilità.

Queste erbe locali vengono poi unite ad alcune botaniche di provenienza esotica, dando origine così ad una miscela che viene lavorata secondo le regole tradizionali del vermouth. Seguendo i metodi tipici, gli estratti botanici vengono fatti risposare in piccoli tini di legno di quercia per un periodo di oltre due mesi, al termine del quale le componenti del vermouth sono perfettamente armonizzate.

Martini Riserva Speciale Palace of Turin, Italy. Day 01 10th June 2015 Copyright Malcolm Griffiths Contact: +

Assieme a selezionati vini italiani, utilizzati per creare il Martini Riserva Speciale Rubino, piccoli quantitativi di corposo Langhe DOC Nebbiolo vengono miscelati agli estratti di Cardo Santo italiano e di legno di Sandalo Rosso del Centrafrica, dando origine così ad un brillante vermouth dal colore rosso rubino, da cui il suo nome. Il delicato equilibrio di erbe produce un vermouth corposo e complesso, dal lungo retrogusto.

Ambrato packshotLa miscela floreale e aromatica dei piccoli quantitativi di Moscato d'Asti DOCG, nel Martini Riserva Speciale Ambrato, utilizzati assieme a selezionati vini italiani per creare Martini Riserva Speciale Ambrato, conferisce al prodotto un aroma dal delicato profumo di miele. Le gialle scorze di Cinchona dell'Ecuador e il Rabarbaro cinese gli conferiscono un gusto leggermente amaro che aromatizza ed esalta il sapore dei vini.

Giuseppe Gallo, Martini Global Brand Ambassador così commenta: *"Forte dei suoi 152 anni di storia, Martini è lieta di lanciare questa nuova gamma di Vermouth di Torino, che si aggiunge alla sua famiglia di aperitivi. Martini Riserva Speciale Rubino e Martini Riserva Speciale Ambrato rappresentano la capacità di guardare avanti e la passione di Martini, nel rispetto e nella conoscenza della grande maestria artigiana tradizionale, essenziali per creare il vero Vermouth di Torino"*.