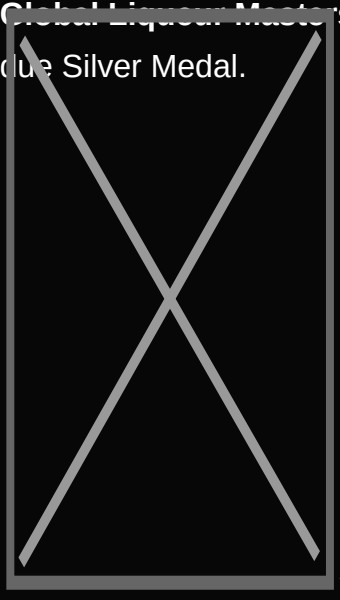
Londra, al Vermouth rosso Bottega il Master e il Best Taste Award

vermouth-bottega-09bca8e1

Il 1 dicembre si è tenuta a Londra la cerimonia di premiazione del concorso **The Speciality Spirits Master** della rivista *The Spirits Business*. Il **Vermouth Rosso Bottega** si è aggiudicato il **Master** nella categoria Speciality, che raggruppa il vermouth e altri spirit minori. Lo stesso prodotto ha conseguito anche il **Best Taste Award**, in quanto è stato considerato dalla giuria, il miglior Speciality Spirit degustato durante il Global Speciality Spirits Masters 2017. Nello stesso concorso il Vermouth Bianco Bottega ha invece conseguito una prestigiosa Gold Medal. In occasione del concorso gemello **The Global Liqueur Masters** anche i liquori **Pistacchio Bottega e Nero Bottega** sono stati premiati con due Silver Medal.



Vermouth Bottega - I Vermouth Bottega sono caratterizzati da un’intuizione di grande spessore, ovvero dalla selezione come base non di un generico vino indistinto, ma di un Merlot del Veneto per il Vermouth Rosso e di un Pinot Grigio per il Vermouth Bianco. Sono i due vini più rappresentativi della Doc Venezia, un territorio di grande vocazione enologica, racchiuso tra il Mare Adriatico e i primi rilievi collinari della Marca Trevigiana.

Un estratto unico e speciale, risultato di una ricetta innovativa realizzata con **più di 30 piante botaniche e naturali**, è il segreto dei due Vermouth Bottega. In assoluto la vera essenza del vermouth sono gli estratti di erbe, che distinguono ogni etichetta dalle altre, rendendo ogni prodotto unico. L'assenzio è l'unica pianta che deve essere presente per legge, mentre tutte le altre possono essere scelte liberamente.

Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia firmano insieme due prodotti che rientrano a pieno titolo nella categoria dei vini aromatizzati, unendo l'asse Piemonte e Veneto, due regioni che hanno contribuito alla storia del vino italiano nel mondo. Tutto il progetto è stato studiato con cura, passione e nel dettaglio: dalla bottiglia che ricorda il vino, al packaging che ne esalta la unicità e la qualità, al gusto che si propone distintivo rispetto alle tante proposte esistenti sul mercato.

I Vermouth Bottega si propongono di soddisfare la richiesta del mercato di prodotti di alta qualità, legati alla simbologia evocativa che solo il vino sa esprimere. Nello specifico conducono a una riscoperta della tradizione per celebrare il rito dell'aperitivo nel segno del vino aromatizzato. Al tempo stesso il vermouth si sta riaffermando come protagonista del bere miscelato e come ingrediente unico e speciale per la preparazione di cocktail e long drink. A questo proposito suggeriamo l'inedito **"Negroni Gold". Di seguito la ricetta.**

Ingredienti: 30 ml Bottega Gold Prosecco Doc, 30 ml Vermouth Rosso Bottega, 30 ml Bitter Accademia, 1 grande cubetto di ghiaccio, Lemon zest, Grappa Alexander Spray per aromatizzare. **Preparazione**. Versare il Vermouth e il Bitter in un mixing glass e mescolare bene. Filtrare e versare in un bicchiere old-fashioned riempito con il cubetto di ghiaccio. Aggiungere Bottega Gold Prosecco Doc. Guarnire con una scorza di limone e spruzzare la Grappa Alexander Spray.

Questo cocktail, evoluzione di quello prediletto dal conte **Camillo Negroni**, si affianca al "Negroni Sbagliato" ed esalta l'aromaticità del vermouth.