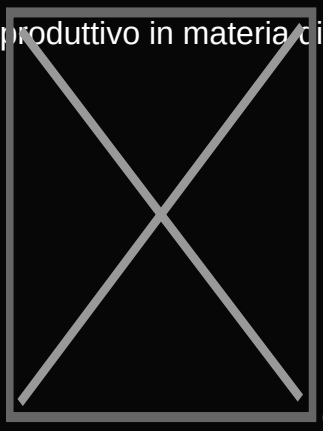
OSCAR.697 entra nel portfolio prodotti di Rinaldi

697-bianco-750ml-c9bed13b

È stata affidata a Rinaldi la distribuzione in esclusiva per l'Italia di OSCAR.697: una novità per la società di distribuzione, che per la prima volta acquisisce nel suo portfolio un Vermouth.

OSCAR.697 nasce da un'idea di Stefano Di Dio, che avvalendosi della preziosa collaborazione di David Caon, designer, e Oreste Sconfienza, vermuttista, ha dato vita ad una linea di prodotti unici, che esaltano la contemporaneità di un prodotto della tradizione italiana, con la creazione della società OSCAR.697 Srl nell'aprile del 2013.

Tre le referenze, le cui ricette, uniche ed esclusive, sono state create nel pieno rispetto del disciplinare produttivo in materia di Vermouth:

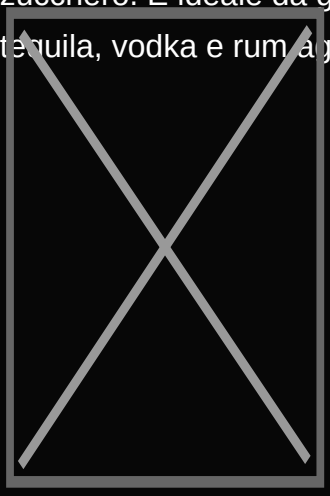


OSCAR.697 Rosso – Vermouth storico di Torino IGP

La base è costituita dal vino Trebbiano di Romagna, scelto per la sua neutralità e persistenza. In degustazione si notano marcati sentori di assenzio, rabarbaro e liquirizia. Il colore è intenso. Il volume alcolico si attesta al 16 % vol. con 140 gr/l di zucchero, il minimo concesso da regolamento, per un prodotto meno stucchevole e più adatto alla miscelazione. È ideale da gustare con ghiaccio o per la creazione di cocktail con London dry gin, whisky e rum.

OSCAR.697 Bianco - Vermouth storico di Torino IGP

Quella del Vermouth Bianco è la ricetta n°773, e ha una forte caratterizzazione di bergamotto, Yarrow (achillea millefoglie), pepe nero e fiori di sambuco. Fresco, delicato e perfettamente bilanciato in ogni sua componente, come OSCAR.697 Rosso ha un contenuto alcolico di 16 % vol. con 140 gr/l di zucchero. È ideale da gustare con ghiaccio o per la creazione di aperitivi con prosecco e cocktails con tequila, vodka e rum agricoli.



OSCAR.697 Extra Dry - Vermouth storico di Torino IGP

La ricetta del Vermouth Extra Dry è la n°771. Le caratteristiche principali sono l'aroma di finocchietto selvatico e rosa canina, mentre l'ingrediente innovativo che lo contraddistingue è l'estratto d'infuso di quercia. Ha un contenuto alcolico di 18 % vol. con un residuo zuccherino quasi nullo, pari a soli 5 gr/l, il che permette di ottenere un prodotto secco ma al contempo estremamente aromatico. Ideale in mixology, la sua produzione è limitata a 1200 litri per lotto.

www.rinaldi.biz