Ampolle D'Oro, premiato il Vermouth Superiore Rosso Gamondi

gamondi-vermouth-di-torino-superiore-rosso-d2d915d9

Il Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi è stato premiato tra le Ampolle d’Oro 2022, secondo la guida di Spirito Autoctono. 11 Commissioni Regionali insieme alla redazione centrale di Spirito Autoctono hanno scattato una fotografia delle eccellenze distillatorie ed enologiche italiane: le Ampolle d’Oro, prodotti unici e distintivi.

Gli specialisti di Casa Toso hanno seguito alla lettera le indicazioni riportate nella ricetta originale, con alcuni accorgimenti tecnici derivanti dall’esperienza consolidata dell’azienda di Cossano Belbo (CN) in ambito vermuttistico. La **metodologia produttiva si è adeguata ai tempi della natura**: ogni erba è stata raccolta nel giusto periodo e i tempi di infusione dei vari gruppi di erbe aromatizzanti sono stati differenti, con un successivo periodo di affinamento di circa un anno, per facilitare l’armonizzazione del prodotto nel suo insieme.

Ecco dunque che nel degustare il Vermouth di Torino **Superiore Gamondi** si riscopre la migliore tradizione storica in un prodotto che è al contempo innovativo, con **l’impiego di materie prime prestigiose** e di grande qualità e l’applicazione di sistemi di lavoro accurati e rispettosi degli ingredienti in lavorazione e dei loro caratteri.

Il vino di base è costituito per il 51% di **Moscato d’Asti Docg**, che conferisce **particolare finezza aromatica**, completato da Piemonte Cortese Doc, con la volontà di un prodotto di solo vino piemontese. Il ruolo di protagonista principale delle erbe aromatizzanti è affidato all**’assenzio piemontese** (Artemisia absinthium), utilizzato - come dice il decreto di regolamentazione – con le sole sommità fiorite, dopo che le piante sono state sottoposte all’operazione manuale di “sbrollamento”, ovvero il prelievo delle sommità fiorite essiccate.

L’infusione delle sommità fiorite dell’assenzio è stata **realizzata in vino bianco a base Cortese**, sistema di grande efficacia per trasferire nel prodotto finito non solo la nota olfattiva, ma anche la preziosa sensazione di amaricante, con un **metodo del tutto naturale** (privo di componenti artificiali, come il chinino), che conserva integra la nota nitida di amaro derivante dall’assenzio, conservando al contempo una caratteristica percezione fiorita, persistente e mai aggressiva.

In questa produzione sono state utilizzate scorze fresche di arance amare liguri, accuratamente sbucciate e messe in infusione in alcool puro. Sono state poi ancora utilizzate altre erbe o spezie, come **la vaniglia del Madagascar, lo zafferano, la mirra e il sandalo rosso**: tutti ingredienti naturali e non di sintesi, per convinta scelta produttiva.

La nota cromatica del Vermouth è stata realizzata anche con l’uso di **zucchero caramellato**. Perciò è prodotto in piena naturalità, senza l’aggiunta di coloranti o altre sostanze, per un risultato dal complesso aromatico più classico ed autentico, tipico del Vermouth di Torino e non confondibile con altre tipologie di prodotto.