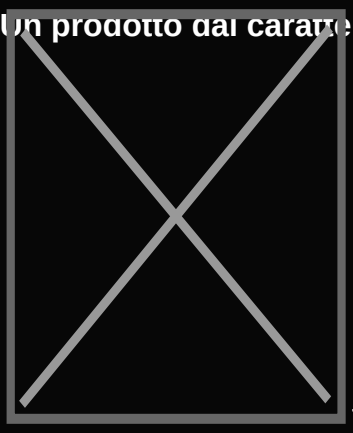
Bottega: il nuovo Vermouth Extra Dry nato dall'incontro con Gancia

thumbnail-sandro-bottega-e-lamberto-gancia-2-8ec5da31

Bottega lancia il nuovo Vermouth Extra Dry, che si affianca al Vermouth Rosso e al Vermouth Bianco, completando una gamma caratterizzata da una personalità ben definita.

Il **Vermouth Extra Dry Bottega** ha origine da un blend di Pinot Grigio, di Incrocio Manzoni 6.0.13 (vitigno nato per opera del Prof. Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano) e di un uvaggio ottenuto da vitigni autoctoni (quali Boschera, Verdiso, Perera, Bianchetta), fermentato per alcuni giorni in presenza della buccia e poi affinato in legno. Ma non è tutto perchè il Vermouth Extra Dry Bottega deve il suo carattere a una ricetta, originale e segreta, che prevede l'impiego di un gran numero di erbe, frutti, fiori e spezie.

Un prodotto dal carattere unico e gusto secco

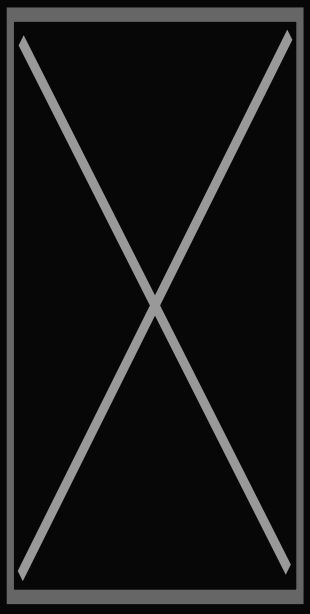


Tra questi gli estratti di pompelmo, mandarino, arancio, cedro, chinotto e limone che donano freschezza al prodotto, il timo, la salvia, la maggiorana, il basilico, il cisto, il lentisco e l'olivastro che conferiscono tipicità. Gli zuccheri impiegati per la produzione di questo vermouth derivano esclusivamente dall'uva. Pertanto dall'abbinamento di un vino di grande

personalità con estratti dalle molteplici sfumature sensoriali prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso, sintesi della creatività, dell'innovazione e della tradizione enologica che accomunano il Veneto al Piemonte.

L'incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia

Il Vermouth Bottega è nato all'inizio del 2017 dall'**incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia** a Padova, presso il più antico giardino botanico del mondo, che ospita un'innumerevole varietà di piante, erbe e spezie. In questo contesto di grande suggestione ha preso corpo il progetto di creare una **selezione di vermouth premium**, che vengono realizzati utilizzando i vini più tipici del territorio del trevigiano e della Doc Venezia, un'area compresa tra la laguna e i primi rilievi delle colline trevigiane. I prodotti sono il risultato del connubio della creatività e della spinta all'innovazione, che sono la cifra identificativa di Sandro Bottega, con la tradizione dei vini aromatici di cui è depositario Lamberto Vallarino Gancia. Quest'ultimo proviene dall'omonima famiglia piemontese, che già alla fine dell''800 e nei primi anni del '900 aveva creato ricette per produrre il vermouth, oltre ad aver lanciato l'Americano, pietra miliare nell'evoluzione del bere miscelato. I vini della Doc Venezia richiamano lo storico legame del vermouth con la città lagunare. La Serenissima Repubblica aveva sviluppato un fiorente commercio con l'Oriente, da dove arrivava una grande quantità di spezie. Il connubio con il vino diede origine ai cosiddetti "vini corretti", che nel Settecento venivano venduti a Venezia nelle "malvasie", antesignane degli attuali caffè.



Packaging e distribuzione

I vermouth Bottega sono arricchiti da un **packaging e da una grafica raffinata** che richiama la tradizione. Sono stati pensati tanto per i cultori del bere miscelato, quanto per chi assimila il vermouth a un vino da meditazione.

Il Vermouth Bottega in Italia viene **distribuito in esclusiva da Domori**, brand sinonimo di cioccolato di qualità superiore. L'accordo è stato stipulato nel corso del 2020 tra l'azienda Bottega e il Polo del Gusto, a cui fa capo la stessa Domori. Il vermouth di qualità rientra infatti tra le delikatessen di nicchia, che si rivolgono prevalentemente a una clientela specializzata. La sinergia con un **marchio di cioccolato premium** è stata considerata da Bottega un valore aggiunto per incrementare la presenza di questi prodotti nei migliori locali italiani, tra cui bar, cocktail bar, pasticcerie e hotel.