Spirits&Colori: vermouth e bitter biologici le new entry autunnali

20240916131902spiritscolori-94902c06

Nati dalla collaborazione tra **Simone Sabaini e Giusto Occhipinti**, il **Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale** sono le ultime new entry di **Spirits&Colori**.

Alla base di tutto ci sono le **uve biologiche**, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le **fermentazioni sono spontanee**, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente **lieviti indigeni**, garantendo un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi **aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali**, dando vita a tre prodotti unici in virtù della loro realizzazione che coniuga **tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal **carattere deciso**, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le **note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane**. Con una gradazione alcolica di **18 gradi**, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono **sambuco, fico e gelsomino** che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di **18 gradi**, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando **ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.**

Il **Bitter Naturale siciliano**, infine, è un liquore ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d’Avola (60%). Questo bitter si caratterizza per le **intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee** delle campagne iblee che gli conferiscono un **profilo aromatico intenso e complesso**. Con una gradazione alcolica di **21 gradi**, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.