Spirits&Colori, la new-entry di Elena Spirits con un gin e tre vermouth

20241121155948elenapenna-fd1a5276

Nuovo progetto per **Elena Penna e Luca Currado della Cascina Penna Currado** di Serralunga d’Alba. Prende il via **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di qualità, con una **linea di prodotti legati al territorio** e con l’obiettivo di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni attraverso tecnologie e metodologie moderne.

La gamma, inserita nel catalogo di **Spirits&Colori**, include **un gin e tre vermouth, realizzati con materie prime locali** a partire dalle selezioni botaniche fino alle tecniche di produzione, proseguendo con l’utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth e il numero limitato di bottiglie.

ELENA GIN

Elena Gin è un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano e prive di aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati insieme all’alcol una sola volta, per preservarne gli aromi, e successivamente infusi con fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella. Dal carattere selvaggio e montano della Langa**, Elena Gin offre sapori naturali e un perfetto equilibrio al palato**, con un’oleosità che attenua il tenore alcolico di **42% vol**. Può essere servito **in purezza o abbinato ad acque toniche neutre.**

I TRE VERMOUTH

Il primo vermouth è **Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco**, in cui il vino Timorasso Derthona 2021 viene miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, conferendo freschezza con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto da sfumature floreali e speziate. **Dal sapore vinoso, può essere bevuto 'on the rocks' o utilizzato come base per cocktail.**

Il secondo, **Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso,** è, invece, realizzato con Barbaresco o Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso, creando un profilo sensoriale vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata.

Infine, **Elena Vermouth di Torino Rosso** riflette il concetto dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. Può essere servito **da solo, con ghiaccio, o utilizzato come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.**