Vermouth: Campari Group lancia Bottega Cinzano 1757, nuovo progetto dedicato ai bartender

20250219171413cinzano-d0212794

New entry a tema vermouth per Campari Group che amplia la propria gamma dello storico aperitivo torinese - in questa segmento l'azienda può contare anche sull'offerta premium di Vermouth Del Professore - con il nuovo progetto di **Bottega Cinzano 1757**. Creato da Bruno Malavasi, Campari Group Master of Botanicals, disponibile nelle varianti vermouth rosso e vermouth extra dry, Bottega Cinzano 1757 cambia veste con l'occasione e viene inserito in una nuova bottiglia di cui è stato fatto anche il restyling dell'etichetta.

La presentazione ufficiale alla community dei mixologist torinesi (una sorta di omaggio alla storia e al luogo in cui i padri fondatori di Cinzano, i fratelli Giovanni Giacomo e Carlo Stefano, avviarono, proprio nel 1757 la loro attività nel capoluogo piemontese) è prevista in occasione del Salone del vermouth di Torino, e per la precisione il prossimo 23 febbraio presso il Bar Cavour, all'interno dello storico Ristorante del Cambio, con un evento dal titolo **del The Vermouth Journey**.

Pensato per un pubblico di professionisti alla ricerca della qualità in miscelazione, Bottega Cinzano 1757 viene **lasciato riposare oltre 30 giorni in più rispetto ai 60 giorni richiesti dalla categoria vermouth**, sviluppando così aromi e sapori ricchi .che cambia veste e viene inserito in una nuova bottiglia in cui è stato fatto anche il restyling dell'etichetta.

In particolare, **Bottega Cinzano 1757 rosso** è caratterizzato da una selezione di diverse erbe e piante, come l'Artemisia del Piemonte. Questi ingredienti, dosati e combinati secondo la ricetta esclusiva, danno vita a un liquido di qualità che si abbina a Campari in tutti i cocktail classici. Non mancano note speziate, come quelle del legno e radice, insieme a quelle del fico.

I tratti distintivi di **Bottega Cinzano 1757 Extra Dry** sono combinati, invece, con un blend di vini italiani a base di Trebbiano, scelto per la sua capacità di esaltare note e sapori, ottenendo

bilanciamento e un gusto fresco e secco. Il mix di erbe e botaniche, tra cui l’Artemisia, è utilizzato per conferire al palato il di erbe mediterranee. Questo vermouth può anche essere servito liscio come aperitivo.