Dibaldo Spirits, arriva la special edition Sando Vermouth Chinato

20250417094920sando-bd1cd89c

Memoria e innovazione, profondità e leggerezza, radici e slancio creativo. Sono questi i valori di **Sando,** la nuova versione del **Vermouth Chinato di Dibaldo Spirits**, che **fonde la tradizione piemontese con la modernità.**

Prendendo il nome dal modo in cui i clienti hanno soprannominato il r**istorante stellato San Domenico di Imola (Bo)**, Sando è stato creato dall'incontro tra il **master blender Baldo Baldinin, il sommelier Francesco Cioria, e lo Chef Max Mascia.**

«*Sando nasce da un desiderio profondo: riportare in luce un classico, vestendolo di eleganza moderna. È una dedica silenziosa alla memoria del gusto*», dichiara in una nota stampa **Francesco Cioria**.

Sando Vermouth Chinato si apre al palato con note complesse che affondano le radici nella struttura del **vino rosso piemontese.** Inoltre, **le sfumature erbacee e amaricanti di assenzio e china** ne arricchiscono il profilo, conferendogli carattere e decisione.

«*Con Sando ho voluto risvegliare la memoria olfattiva del Vermouth Chinato, trasformandola in un vero e proprio viaggio sensoriale, capace di emozionare fin dal primo sorso. È un vino aromatizzato che racconta la tradizione in forma liquida, ma con lo sguardo rivolto al futuro*», conclude **Baldo Baldinini.**