Quanti sono i Vermouth?

vermouth-6-e6486bb3

Si fa un grosso errore a parlare di Vermouth identificandolo con una sola tipologia. In realtà ne esistono ben 4 tipi differenti, ognuno con peculiarità proprie.

Dry, Extra-Dry: si caratterizzano per avere un gusto più amaro, toni sapidi e profumi vegetali, oltre a un colore bianco; il residuo zuccherino non supera i 50 g/l nel Dry e i 30 g/l nell'Extra-Dry.

Bianco: un Vermouth molto floreale nel quale tornano le erbe aromatiche.

Rosso: si ottiene non da vino rosso ma aggiungendo al vino bianco un colorante o zucchero bruciato, fattori che portano il colore di questo Vermouth su toni ambrati e rossastri. Aroma e profumi decisi.

Rosé: si ottiene unendo vino bianco e rosso. Intenso e avvolgente, con aromi e profumi di fiori ed erbe aromatiche.

La riscoperta del Vermouth

Di cosa è fatto il Vermouth?