Vermouth del Professore, dopo il bianco, debutta anche il rosso

schermata-2014-08-18-a-152331-ebad4314

E dopo il bianco ecco che da oggi tocca anche al rosso. Ovviamente stiamo parlando Vermouth del Professore disponibile adesso in entrambe le versioni.

È l'unico vermouth al mondo che viene creato a partire da vini bianchi e rossi 100% italiani, con aromatizzanti dati al 100% da vegetali e prodotti internamente all'azienda che matura per sei mesi in piccole botti di rovere.

Profumo caldo e avvolgente dei legni, balsamico e mentolato che ricorda miscele farmaceutiche del passato, equilibrato dall'assenzio, l'arancio amaro e dalla vaniglia.

Schermata 2014-08-18 a 15.23.53

Gusto pieno e morbido derivato dall'affinamento in botti di rovere viene gradualmente sovrastato da note balsamiche e mentolate che sfociano nel retrogusto amaro e al contempo morbido del rabarbaro e della genziana, coadiuvate dallo zucchero muscovado e dal leggero tannino acquisito nei mesi di affinamento.

Prima di essere immesso in commercio, viene infatti fatto maturare per almeno 6 mesi in piccole botti di rovere che gli donano caratteristiche straordinarie. Come il fratello Vermouth del Professore Bianco, è prodotto artigianalmente ed in quantità limitate.

Vermouth del Professore bianco

La ricetta prevede vino moscato delle Langhe, infusione in alcool di alta qualità di quindici erbe e spezie - la maggior parte delle quali reperite nelle zone delle Alpi vicino a Torino, puro zucchero di canna appena raffinato e tanto, tanto tempo.

La produzione è totalmente artigianale ed è per questo che sono disponibili pochissime bottiglie per ogni lotto.

Ha un colore giallo ambrato e si distingue per i profumi di essenze, assenzio, amaro e paglia secca.

Il gusto amaricante chiude con tonalità chinate e di ginger, che assorbono – senza ucciderlo – la presenza dello zucchero per creare un effetto gemellare: amabile e amaricante.

È stato creato con lo scopo di riappropriarsi del ruolo che più gli compete, quello di aperitivo.

Sublime nel Martini cocktail. Il barman Jerry Thomas, nel suo libro, consigliava di servire il Vermouth con ghiaccio cristallino e scorzetta di limone.