SPIRITS OF LANGA
SINCE ES 2020

# ELENA SPIRITS

## ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO LAZ 19

**La storia di Elena Spirits è saldamente ancorata ad una costante ricerca dell'eccellenza**: è un tratto valoriale che da sempre contraddistingue l'operato di Elena e Luca Currado Vietti e che ha nutrito la loro passione anche per il nuovo percorso personale creativo e produttivo dedicato al Vermouth.

**E se in principio è stato il vino, vi è un filo rosso che collega armonicamente la loro produzione enologica a quella liquoristica.**

Già la generazione precedente a quella di Elena e Luca aveva radici nel mondo dei liquori e distillati. La famiglia di Elena, che storicamente operava nel settore dell'ospitalità, curava la preparazione di liquori da somministrare nei propri locali; mentre Alfredo Currado, padre di Luca ed in passato enologo dell'azienda Vietti, aveva fatto tesoro dell'esperienza giovanile presso aziende piemontesi produttrici di amari e vermouth.

Oggi, forti di un solido passato, Elena e Luca hanno voluto mettere ali a quella che era una tradizione familiare e dare vita ad una originale e nuova linea di distillati, liquori e vermouth di altissimo profilo qualitativo. **Elena Vermouth nasce con una identità netta e un legame territoriale senza compromessi.**

Le fondamenta del progetto sono la **qualità imprescindibile che passa attraverso la sperimentazione e la ricerca costante di botaniche e spezie di eccellenza**, il numero limitato di bottiglie prodotte e, in particolare, la scelta di utilizzare importanti vini di Langa quale componente essenziale.

Elena Penna

SPIRITS OF LANGA
SINCE 2020
ELENA SPIRITS

# ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO LAZ 19

**Regione di produzione:** Piemonte, Langhe.

**Ingredienti:** la sfida voluta da Elena e Luca è stata quella di utilizzare il **Barolo Lazzarito 2019** e una parte di Roero Arneis alla quale viene miscelata una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo **un'antica ricetta di famiglia**, le quali vengono utilizzate in infusione una sola volta ("one-shot").

**Invecchiamento:** vasche in acciaio.

**Gradazione alcolica:** 18 % vol.

**Capacità:** 750 ML

## PROFILO SENSORIALE

**Colore:** rosso granato, con unghia aranciata

**Naso:** vinoso, elegante e raffinato con note di arancia amara, di genziana e sfumature di vaniglia. La parte speziata, molto delicata, si presenta con sentori di liquirizia e chiodi di garofano. La percezione di artemisia è ben definita nel finale.

**Palato:** vinoso, tannico ma decisamente armonioso. Frutti rossi, persistenza lunga e speziata con un finale piacevolmente dolce. L'importante quota vinosa, nonostante l'utilizzo delle spezie tradizionali, prende volume nella chiusura della degustazione.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Abbinamenti:** on the rocks con un solo cubetto di ghiaccio, senza aggiunta di scorza di agrumi, come aperitivo o dopo pasto.

## METODO DI PRODUZIONE

Le botaniche fresche ed essiccate vengono sminuzzate finemente. Segue un'**estrazione a freddo per tre settimane, che contribuisce ad esaltare le naturali sostanze aromatiche**. All'estratto viene successivamente aggiunto il vino Barolo, al termine del suo periodo di invecchiamento in legno e prima del suo classico imbottigliamento, e la quota di vino bianco, così come tradizionalmente avveniva nei vini nel 1800. In seguito, si chiude il processo con l'aggiunta di alcol e zucchero.