SPIRITS OF LANGA
SINCE 2020

ELENA SPIRITS

ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO RAV 18

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 RAV 18

Regione di produzione: Piemonte, Langhe.

Ingredienti: la sfida voluta da Elena e Luca è stata quella di utilizzare il **Barolo Ravera 2018** 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, fresco e floreale 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 vellutato ed elegante. Frutti rossi di bosco, 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.