

SPIRITS ^{OF} LANGA
SINCE **ES** 2020

ELENA SPIRITS

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO TIM21



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 & Luca

SPIRITS ^{OF} LANGHE
SINCE **ES** 2020

ELENA SPIRITS

ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO TIM21

Regione di produzione: Piemonte, Langhe

Ingredienti: la sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti è stata quella di utilizzare il **Timorasso-Derthona 2021**, al 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: giallo paglierino.

Naso: vinoso, elegante e raffinato con note di arancia dolce, di timo, di menta, di genziana e sfumature di vaniglia. La parte speziata, molto delicata, si presenta con sentori di cannella. La percezione di artemisia è ben definita nel finale.

Palato: vinoso, fruttato, decisamente armonioso. 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 vengono successivamente aggiunti il vino Timorasso, l'alcol e lo zucchero. Prima dell'invecchiamento finale di 50 giorni il Vermouth viene stabilizzato con refrigerazione e filtrato.