SPIRITS OF LANGA
SINCE 2020

ELENA SPIRITS

ELENA VERMOUTH DI TORINO ROSSO

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 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 ROSSO

Regione di produzione: Piemonte.

Ingredienti: Vino con **lenta infusione** di diverse botaniche ed erbe tradizionali provenienti dal Piemonte secondo un'**antica ricetta di famiglia**.

Invecchiamento: vasche in acciaio.

Gradazione alcolica: 18 % vol.

Capacità: 1000 ML

PROFILO SENSORIALE

Colore: la maturazione in vasche d'acciaio conferisce un colore rosso granata con eleganti sfumature di ambra.

Naso: elegante, raffinato, con note intense di chinotto, sfumature di vaniglia, genziana, note floreali e speziate di cannella, zenzero, chiodi di garofano e con una netta percezione di artemisia.

Palato: intenso e armonioso. Frutti rossi, persistenza lunga e speziata con un finale piacevolmente dolce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: on the rocks come aperitivo, puro o con tonica. Ingrediente essenziale per numerosi cocktails, come Americano, Negroni o Manhattan.

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 Nebbiolo, l'alcol e lo zucchero.

Prima dell'invecchiamento finale di 50 giorni il Vermouth viene stabilizzato con refrigerazione e filtrato.