SPIRITS OF LANGA
SINCE 2020

ELENA SPIRITS

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO TIM23

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 BIANCO TIM23

Regione di produzione: Piemonte, Langhe

Ingredienti: Timorasso-Derthona 2023 assemblato con botaniche ed erbe naturali piemontesi secondo un'antica ricetta di famiglia, utilizzate in infusione "one-shot". È l'unico Vermouth di Torino Superiore prodotto con il 98% di Vino Derthona Timorasso DOC.

Invecchiamento: vasche in acciaio.

Gradazione alcolica: 18 % vol.

Capacità: 750 ML

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.

PROFILO SENSORIALE

Colore: giallo paglierino.

Naso: elegante e vinoso, con note di arancia dolce, timo, menta, genziana e sfumature di vaniglia.

Palato: fruttato e armonioso, con lunga persistenza e finale dolce-speziato.

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.