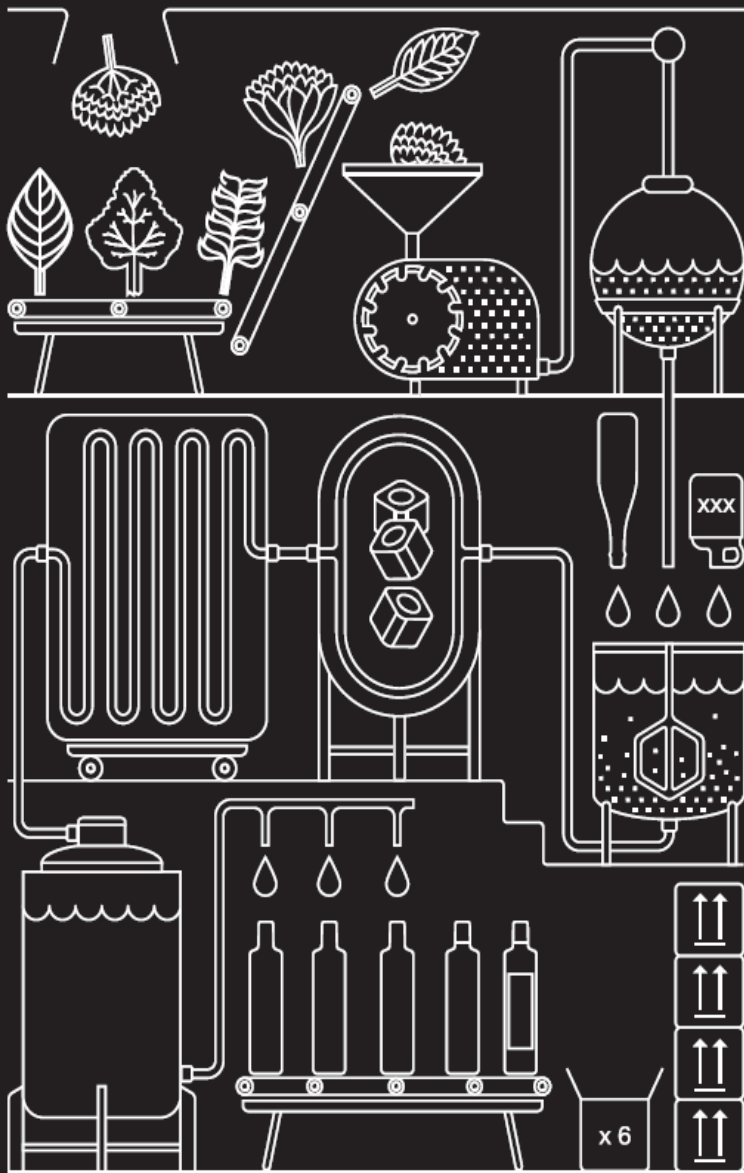


OSCAR.697

THE CONTEMPORARY VERMOUTH



OSCAR.697
IL VERMUTISTA.

PROCESSO DI PRODUZIONE IN SINTESI:

Le botaniche secche sono schiacciate tutte insieme secondo la ricetta scelta (Rosso n°697, Bianco n°773 o Extra Dry n°771A).

Una volta sminuzzate, le botaniche sono macerate ed infuse a freddo in una soluzione idroalcolica (+ - 55% Vol.) in una vasca d'acciaio per circa due settimane.

L'estratto alcolico ricavato viene poi miscelato con la base vino e gli aromi naturali per stabilizzarlo. Riposa per circa una settimana.

Il prodotto grezzo adesso può essere chiamato Vermouth!

Il vermouth grezzo viene poi filtrato su filtri di cartone per tirare fuori la maggior parte delle impurità. Nella foto è dove vedete i tre cubi.

A questo punto si porta al punto di congelamento il Vermouth per far decadere le ultime impurità nella vasca d'acciaio. Il Vermouth non viene successivamente micro-filtrato per non perdere il suo bouquet.

Eventuali impurità o «fondi» in bottiglia sono pertanto possibili e giustificati da questa scelta produttiva.

Dopo l'abbattimento, il Vermouth riposa per altre due settimane nel grande tino d'acciaio prima di essere imbottigliato.

Dopo l'imbottigliamento, il Vermouth si affina in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato così da avere un prodotto equilibrato e perfettamente omogeneo dall'inizio alla fine.

Questo processo di produzione vale per tutte le referenze de #LaFamiglia697



CARATTERISTICHE PRINCIPALI RISPETTO AI SOLITI NOTI:

Rabarbaro in bocca per esaltare e riempire le note erbacee in combinazione con Assenzio Comune.

Liquirizia in sostituzione della china per non chiudere la bevuta e dare un più ampio utilizzo in miscelazione al di fuori dei grandi classici. Rispetto alla china, la liquirizia pulisce la bocca e incentiva la bevuta.

Caramello naturale come colorante anziché caramello sintetico per aggiungere una nota dolce non invasiva che ammorbidisce l'alcolicità del prodotto.

Trebbiano di Romagna come base vino perché molto neutro e più longevo rispetto ad altre tipologie quali Moscato o Cortese.

Gradazione alcolica a 16° che era il minimo consentito da disciplinare comunitario quando abbiamo iniziato la commercializzazione. Ora è stato abbassato a 14,5°.

Gradazione zuccherina a 140 grammi/litro, il minimo da disciplinare per esaltare le possibilità di miscelazione senza apparire troppo dolce.

Oltre che con il classico London Dry Gin e il Bitter, in miscelazione si sposa perfettamente con Rum, Mezcal e Whisky (Bourbon, Rye e Scotch) perché smussa le spigolature del distillato ampliandone il bouquet e riducendone soprattutto l'alcolicità.

Produzioni limitate a 6000 litri per ogni singolo lotto.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI RISPETTO AI SOLITI NOTI:

Bergamotto per dare freschezza al posto di limone o altre botaniche citriche tradizionalmente utilizzate.

Fiori di Sambuco in bocca per renderlo molto amabile e ruffiano seguendo la nuova tendenza del consumatore medio di oggi che apprezza sempre più finiture aromatiche simili.

Achillea moscata e Pepe nero come retrogusto e persistenza per pulire la bocca e creare un gioco molto interessante tra Dolce e Amaro.

Trebbiano di Romagna come base vino perché molto neutro e più longevo rispetto ad altre tipologie quali Moscato o Cortese.

Gradazione alcolica a 16° che era il minimo consentito da disciplinare comunitario quando abbiamo iniziato la commercializzazione. Ora è stato abbassato a 14,5°.

Gradazione zuccherina a 140 grammi/litro, il minimo da disciplinare per esaltare le possibilità di miscelazione senza apparire troppo dolce.

Oltre che con Prosecco per un facilissimo Spritz Bianco stile St. Germain o Hugo, in miscelazione si sposa perfettamente con Tequila, Vodka e Rum Agricoli perché amplifica il bouquet aromatico del distillato e abbassa la gradazione alcolica del drink. Ottimo anche con Gin overdosati dai profumi mediterranei...

Produzioni limitate a 3000 litri per ogni singolo lotto.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI RISPETTO AI SOLITI NOTI:

Finocchio Selvatico e Rosa Canina per dare un bouquet floreale molto intrigante senza avere la sensazione di «sabbia in bocca».

Infuso di Rovere per dare morbidezza, rotondità e colore paglierino al prodotto senza aumentare la componente zuccherina.

L'infuso di Rovere è la componente iper-innovativa. E' un estratto ricavato dalla macerazione a freddo di chips di rovere americano in soluzione idroalcolica a 55° per circa 3 mesi.

Trebbiano di Romagna come base vino perché molto neutro e più longevo rispetto ad altre tipologie quali Moscato o Cortese.

Gradazione alcolica a 18° che è tuttora il minimo da disciplinare comunitario.

Gradazione zuccherina a 25 grammi/litro, il più secco in assoluto a livello mondiale. L'unico EXTRA Dry su mercato mondiale oltre a Martini Extra Dry. Se non ci fosse la componente alcolica aggiunta, potrebbe essere considerato un vino.

Nato e pensato esclusivamente per il Martini Cocktail sia a base Gin che a base Vodka.

Versione mezzo litro per i tradizionalisti.

Produzioni limitate a 1200 litri per ogni singolo lotto.