



Gran Bassano Vermouth Bianco

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Il vespaiolo, con la sua caratteristica fragranza floreale, attira le vespe, da cui prende il nome. L'aroma caratteristico di Gran Bassano Bianco deriva da un'equilibrata infusione di oltre venti erbe e spezie, tra cui biancospino e sambuco, due piante caratteristiche della regione di Bassano, oltre a pompelmo, galanga, mirto, arancia dolce e arancia amara. Perfetto come aperitivo, da gustare fresco e liscio o come long drink con ghiaccio e acqua tonica.

Produttore	Poli Distillerie
Categoria	Wermut
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Veneto - GRAPPA
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	18.0 %
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001319



Vinificazione

Vermouth bianco a base di Vespaiolo, un vino bianco ottenuto da uve autoctone nella zona DOC a cui appartiene la città di Bassano.

Storia

Gran BassanoA Bassano si è conservata la rara prima edizione della Pharmacopoea Taurinensis* del 1736, in cui viene descritto per la prima volta il "Vinum Absinthites", ottenuto dalla macerazione di Artemisia Absinthium e altre erbe nel vino. Alla fine del XVIII secolo, il vino aromatizzato all'assenzio (absinthe) si era già diffuso alla corte francese e aveva preso il nome di "Vermouth", poi conosciuto in Italia come Vermut. La ricetta del vermouth si arricchì grazie ai commercianti veneziani che importarono dall'India, dall'Indonesia e dall'Africa spezie di alta qualità come il cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, il rabarbaro, la mirra, lo zenzero, il sandalo e gli agrumi; in seguito arrivarono dall'America la vaniglia e la corteccia di china.

