

Nom	Vermouth di Torino Superiore Rosso LAZ19
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Elena Spirits
Style de vin	rond, puissant, doux, beau fruité, un véritable bouquet d'épices, acidité bien intégrée
Cépages	arneis, nebbiolo
Pourcentage d'alcool	18,00% vol
Description	La passion pour le monde des spiritueux s'associe en fait à la quête de qualité que la famille Currado Vietti a mûrie, tant en Italie qu'à l'étranger, une quête qui commence avec le vin. Cependant, un fil rouge relie harmonieusement leur production de vin et de spiritueux. La génération précédente de la famille Currado Vietti avait déjà des racines dans le monde des liqueurs et des spiritueux. La famille d'Elena, qui travaillait historiquement dans le secteur de l'hôtellerie, était responsable de la préparation des liqueurs, tandis qu'Alfredo Currado, le père de Luca et ancien œnologue chez Vietti, avait mis à profit son expérience de jeunesse dans des entreprises piémontaises produisant des amaro et des vermouths. Aujourd'hui, forts d'un passé solide, Elena, Luca, Michele et Giulia Currado Vietti ont voulu donner des ailes à ce qui était autrefois une tradition familiale et donner vie à une ligne originale et nouvelle de spiritueux, de liqueurs et de vermouths de la plus haute qualité. De couleur rouge grenat aux reflets orangés, le LAZ19 a un nez vineux, élégant et raffiné avec des notes d'orange amère, de gentiane et des nuances de vanille. La partie épicée, très délicate, se présente avec des notes de réglisse et de clou de girofle. La perception de l'armoise est bien définie en fin de bouche. La bouche est vineuse, tannique mais résolument harmonieuse. Fruits rouges, longue persistance épicée et finale agréablement douce. L'important contingent vineux, malgré l'utilisation d'épices traditionnelles, prend du volume en fin de dégustation.
Servir sur	apéritif, vins 'd'après-repas'
Vinification	Les plantes fraîches et séchées sont finement hachées. On procède ensuite à une extraction à froid pendant trois semaines, ce qui permet de renforcer les substances aromatiques naturelles. Le vin Barolo est ensuite ajouté à l'extrait, à la fin de sa période de vieillissement dans le bois et avant sa mise en bouteille classique, ainsi que le vin blanc, comme c'était traditionnellement le cas pour les vins dans les années 1800. Le processus est ensuite clôturé par l'ajout d'alcool et de sucre.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	50 jours en inox.

