



LYNX

VERMOUTH BIANCO DI MONTAGNA

Il Vermouth è una bevanda a base di vino aromatizzato dalla storia millenaria, che affonda le sue radici nell'antica grecia. È comunque a Torino nel XVIII secolo, cuore della tradizione dei liquori piemontesi, che si creano le nuove ricette di questo prodotto e nascono i primi Vermouth che conosciamo oggi. Il nome, preso in prestito dal tedesco, era utilizzato per definire l'Artemisia Absinthium, vera base aromatica del Vermouth. Lynx è un Vermouth di montagna, prodotto con un nostro vino bianco invecchiato e una selezione di erbe che crescono sulle montagne trentine.

INGREDIENTI

Protagoniste nella creazione del Lynx sono le erbe aromatiche. All'artemisia, unica componente essenziale, uniamo in una sapiente alchimia diverse piante e radici autoctone.

Il vino base, invece, è composto da un nostro vino bianco invecchiato per diversi anni.

MEDOTO DI PRODUZIONE

Si comincia con una una prima infusione del vino, prendendo solo l'artemisia, e si procede, dopo qualche giorno, con una seconda infusione aggiungendo le altre erbe aromatiche che compongono la ricetta. Il risultato di queste due infusioni è un vino ricco di oli essenziali, con note astringenti, balsamiche e amarognole. A questo punto il vino viene fortificato con dell'alcol fino a ottenere un gradazione di 17 gradi e viene aggiunta una parte di zucchero. Prima dell'imbottigliamento, segue un periodo di affinamento dove tutte le componenti si amalgamano tra di loro fino fino a trovare la giusta armonia.

Lynx è un vino dal carattere alpino e dal gusto dolce amaro, da consumarsi sempre fresco come aperitivo, a fine pasto o come ingrediente per Cocktail.

IN BREVE

Base: vino bianco invecchiato

Principali botaniche:

artemisia, asperula, radice di genziana, salvia, rosmarino, rabarbaro.

Vinificazione: macerazione di tutte le essenze nel vino, successiva fortificazione e aggiunta di zucchero

Produzione annua: 1000 bottiglie



CESCONI