

12/10/15

Assaggiatipervoi

di Vincenzo Nicoletto

Vermouth 18/70 di Dogliotti

LA CARTA D'IDENTITA'

Azienda: **Dogliotti 1870 di Castagnole Lanze**

Vitigno: **Moscato**

Lavorazione in legno: **no**

Gradazione alcolica: **14,50% vol**

Bicchiere consigliato: **tulipano**

Prezzo indicativo in azienda: **16 euro**

Nato come vino medicamentoso, negli anni il vermouth si afferma come ottimo ingrediente per aperitivi: basti pensare al Martini (e al Cinzano) e alla sua prepotente diffusione in tutto il mondo. Questa settimana scriviamo proprio di questo particolare vino liquoroso, ma realizzato con caratteristiche peculiari. Ci riferiamo al 18/70 ideato da Dogliotti, un vermouth che come base di partenza ha il Moscato, cavallo di battaglia della cantina castagnolese. Proprio questa caratteristica regala al prodotto finale la sua particolare dolcezza e il suo tipico aroma varietale. La formula, come quella di tutti i vermouth, è segreta. Di sicuro, insieme alla base, c'è un mix di erbe e un'aggiunta di alcol, per raggiungere i 14,5 gradi dichiarati in etichetta. Il suo colore è giallo paglierino, il profumo è di frutta e spezie. Al palato arriva un prodotto dolce e amaro, caldo in bocca, con una bella persistenza. Se l'aperitivo continua a essere il target principale del 18/70, lo immaginiamo bene anche come digestivo e dissetante.

