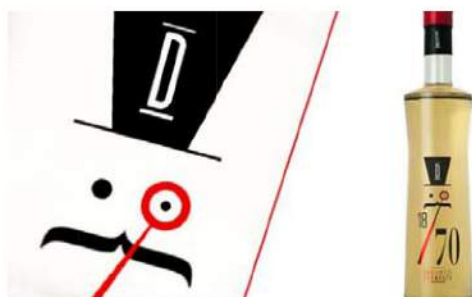


DOGLIOTTI 1870

LangheRoeroMonferrato.net
quotidiano del territorio patrimonio dell'Umanità

17/04/15

CASTAGNOLE L., IL VERMOUTH DOGLIOTTI 18/70? SOLO A BASE DI MOSCATO D'ASTI



Debutta sul mercato l'ultima creazione della Dogliotti 1870: il *Vermouth 18/70*. Un prodotto caratterizzato da un packaging di tendenza ma con un'anima profondamente legata alla tradizione torinese: ideato cioè nel rispetto della ricetta storica che lo ha reso famoso in tutto il mondo.

Il *Vermouth 18/70* si compone di una base di **Moscato d'Asti** che conferisce l'importante nota aromatica e ne determina il residuo zuccherino naturale, a cui è stata aggiunta una matrice nuova, frutto di una sperimentazione decennale sempre più matura.

Tratto distintivo del 18/70 è la sua **dolcezza naturale**, non contiene infatti zuccheri aggiunti ma solo quelli presenti nell'uva moscato. Privo di coloranti, presenta un discreto grado alcolico.

Dogliotti 1870 SNC
Via Fratelli Vicari, 70
14054 Castagnole delle Lanze AT

Tel/Fax 0141 - 878153
Website: www.dogliotti1870.com
E-mail: info@dogliotti1870.com



DOGLIOTTI 1870

La bottiglia da 75 cl. di vetro trasparente, dalla grafica accattivante e di design, rende visibile il caratteristico color giallo moscato, brillante, intenso con riflessi dorati. Il naso è delicato, espressivo ed elegante. Si percepisce la nota aromatica che ben si amalgama a sensazioni di spezie ed erbe dove prevale l'assenzio, l'essenza tipica del Vermouth; note floreali leggere e fruttate. Il profilo sensoriale è in continua evoluzione durante l'assaggio: è intrigante ed invitante. In bocca è ricco ed avvolgente. Spicca la dolcezza iniziale in equilibrio con una struttura acida ed amara finale, grado alcolico 14.5% vol.

Vermouth 18/70 è ideale come aperitivo per le sue caratteristiche di eleganza e finezza. Si apprezza **aliscio o con ghiaccio**, eventualmente accompagnato da una fettina di limone. E' inoltre utilizzato nella preparazione di **cocktail**, dove le combinazioni sono infinite, dal classico Americano alle proposte più innovative dei barman internazionali.