



20/04/15

## **Debutta sul mercato il Vermouth 18/70 della Dogliotti 1870. 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”. Lo si legge in una nota stampa diffusa da Well Com il 17 aprile 2015, e che riproduciamo integralmente. “Il Vermouth 18/70– spiega il comunicato - 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”.

“La bottiglia da 75 cl. di vetro trasparente, dalla grafica accattivante e di design, rende visibile – citiamo sempre testualmente - 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

# DOGLIOTTI 1870

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 liscio 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".