

VERMOUTH VERONI DRY

Όνομασία: Vermouth Veroni Dry

Τύπος: Βερμούτ Ξηρό

Προέλευση: Κρασί από τη Νάουσα και βότανα από το όρος Βέρμιο

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκοόλ: 17%, Πτητική Οξύτητα: 0,24 g/L, Ολική Οξύτητα: 3,5 g/L, Σάκχαρο: 45 g/L Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,58

» • STORY BEHIND THE LABEL

Η Βερώνη ήταν μια τυπική γυναίκα της Νάουσας την εποχή του μεσοπολέμου και σύζυγος του Κωστάκη Ντισιώτα, αγαπημένου θείου του Γιάννη Μπουτάρη. Της άρεσε να ανηφορίζει τις πλαγιές του ξακουστού για την χλωρίδα Βερμίου και να μαζεύει βότανα. Ταυτόχρονα όμως, της άρεσε και το βερμούτ, που είχε αρχίσει να γίνεται πολύ της μόδας τη δεκαετία του '30. Έτσι, ο Κωστάκης για να την ευχαριστήσει, αποφάσισε να παρασκευάσει το βερμούτ Μπουτάρη, εμπλουτίζοντάς το με βότανα που μάζευε η γυναίκα του.

Σήμερα, τρεις γενιές αργότερα και σχεδόν εκατό χρόνια μετά, αναβιώνουμε εκείνη την ιστορία αγάπης μέσα από μία νέα ετικέτα. Σε συνεργασία με τον φίλο και σπουδαίο σε γνώσεις και εμπειρία αποσταγματοποιό Δημήτρη Μελισσανίδη, το βερμούτ VERONI «παντρεύει» την κληρονομιά της οικογένειάς μου με τις τάσεις την σύγχρονης εποχής, τιμώντας τους δεσμούς που η αξία τους μένει ατόφια μέσα στον χρόνο.

» • ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ - ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΒΟΤΑΝΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Φρέσκια ρίγανη, Φύλλα μέντας, Τσάι του βουνού, Μαντζουράνα, Δυόσμος, Θυμάρι, Χαμομήλι, Άνθη κουφοξυλιάς, Γεντιανή (αγριοπιπεριά), Λουίζα, Αψινθιά

Τα περισσότερα βοτανικά συστατικά προέρχονται από ενδημικά φυτά του όρους Βερμίου, ώστε να διασφαλιστεί η άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. Εφαρμόζοντας μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον, τα βότανα συλλέγονται, καθαρίζονται και στη συνέχεια αποξηραίνονται με φυσικές διαδικασίες. Όταν φτάσουν τον επιθυμητό βαθμό ξήρανσης, χωρίζονται σε ομάδες ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τους και στη συνέχεια ξεκινά η διαδικασία της εκχύλισης. Οι κρουεκχυλίσεις γίνονται σε υδροαλκοολικό διάλυμα στους 15oC-20oC για 45 ημέρες, μετά το πέρας των οποίων το βοτανικό εκχύλισμα «ξεκουράζεται» για 30 ημέρες ώστε να δέσουν τα αρώματά του.

» • ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΕΡΜΟΥΤ

Με την ολοκλήρωση του βοτανικού εκχυλίσματος, γίνεται η ανάμιξη με λευκό κρασί από Ξινόμαυρο της Νάουσας (blanc de noir) που έχει παραμείνει σε πενταετή βαρέλια 225-lt για 4 μήνες και ακολουθεί η γλύκανση με κρυσταλλική ζάχαρη. Στο επόμενο στάδιο, διαφοροποιείται το λευκό και το κόκκινο βερμούτ. Το Vermouth Veroni Dry ψύχεται και φιλτράρεται και στη συνέχεια παραμένει σε ανοξειδωτή δεξαμενή για τουλάχιστον 2 μήνες.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Veroni Dry, στην όψη είναι μέτριας έντασης λεμονί με χρυσές αποχρώσεις. Τα αρώματα που αναδύονται είναι σύνθετα, με κυρίαρχα τα βοτανικά χαρακτηριστικά από την φρέσκια ρίγανη, τα φύλλα μέντας, τις ρίζες φυτών, το χαμομήλι. Η αρωματική παλέτα συνεχίζει με στοιχεία εσπεριδοειδών όπως φλούδες πορτοκαλιού και λεμονιού, από τη λουίζα, το δυόσμο και το θυμάρι. Το στόμα, ημίξηρο με αισθητή οξύτητα και εξαιρετικά ενσωματωμένο αλκοόλ, διαδέχεται όλα τα παραπάνω βοτανικά χαρακτηριστικά, αφήνοντας τις υπόπικρες νότες του νεραντζιού και της κινίνης να χαρίσουν μία κομψή πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση.

