

BOTTEGA



Il *Vermouth Rosso*, il *Vermouth Bianco*, il *Vermouth Extra Dry* e il *Bitter*, contenuti nella collezione **DOMORI** nascono dalla collaborazione tra **Sandro Bottega** e **Lamberto Vallarino Gancia**, dal matrimonio tra l'amore per la tradizione e la voglia di sperimentare delle due omonime famiglie e dalla ricerca di Domori per distribuire prodotti unici e speciali. Rappresentano l'evoluzione moderna di prodotti di antichissima tradizione, tra i più apprezzati e richiesti in Italia e all'estero.

Lamberto Vallarino Gancia



BO02075

Il Vermouth Rosso Bottega nasce da una selezione di Merlot e deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale, risultato di una ricetta che prevede l'utilizzo di 30 erbe, fiori e spezie, tra cui ritroviamo un ingrediente speciale: il *radicchio*.



BO01075

Il Vermouth Bianco si caratterizza per un bouquet complesso in cui spicca l'aroma di arancio ed agrumi. Ha origine da una selezione di Pinot Grigio e deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale di oltre 30 erbe, fiori e spezie, tra cui spiccano i *fiori di sambuco* come ingrediente speciale.



BO05075

Il Vermouth Extra Dry ha origine dal matrimonio di tre vini: Pinot Grigio, Incrocio Manzoni e un uvaggio di vitigni autoctoni. Grazie all'impiego di uno selezionato numero di erbe, frutti, fiori e spezie, tra cui il *pompelmo*, il *timo*, la *salvia*, la *maggiorana* e come ingrediente speciale il *lentisco*, prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso.



BO60070

Il Bitter è prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la freschezza, data dagli infusi di *chinotto*, *bucce di pompelmo* e *cedro*, per la tipicità conferita dall'estratto di *melograno* come ingrediente speciale e per l'intensità aromatica dovuta al gran numero di botanicals impiegati.



Cartone misto

2 Vermouth rosso
1 Vermuth Bianco
1 Extra dry
2 Bitter

BO15173

BOTTEGA

Ricetta Originale
