

*Categoria: Bevande analcoliche, distillati e liquori*

*Nome del prodotto: Vermut*

*Caratteristiche:*

Il vermut deve il suo nome all'assenzio (*Artemisia Absinthium*), che viene usato nella preparazione e conferisce aroma ed uno speciale sapore amaro. Il vermut è un vino aromatizzato. Si prepara aggiungendo ai vini bianchi - specialmente ai moscati - dell'alcool affinché il titolo alcometrico volumico totale sia uguale o superiore al 17,5% Vol, dello zucchero di canna in quantità variabile a seconda dei casi e dell'estratto o concia in proporzioni tenute gelosamente segrete dai fabbricanti. L'estratto o concia (secondo le ricette originali primitive) deve essere il risultato di un'operazione di macerazione in alcool a freddo o di una infusione in alcool e vino a caldo di differenti droghe ed erbe aromatiche preventivamente pestate o macinate le quali variano di qualità e proporzioni a seconda delle ricette. Alcuni, per ricavare tutti gli aromi contenuti nelle droghe e nelle erbe, operano sottoponendole alla distillazione, dopo averle tenute per alcuni giorni in infusione nel vino o in un vino addizionato di 1/3 di alcool. Si ricava, così, un alcool aromatizzato che aggiunto al vino impartisce sapore e profumo. Un buon vermut non deve avere un grado alcolico superiore a 18% Vol e non deve essere né troppo profumato né troppo amaro. Le sostanze che servono per aromatizzare il vermut provengono dal regno vegetale: foglie, fiori, semi, radici, bulbi e cortecce di piante diverse.

*Zona di produzione:*

Il vermut è prodotto in tutto il Piemonte.

