

## VERONI ROSSO BY KIR-YIANNI

**Όνομασία:** Vermouth Veroni Rosso

**Τύπος:** Βερμούτ Γλυκό

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

**Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:** Αλκοόλ: 17%, Πτητική Οξύτητα: 0,37 g/L, Ολική Οξύτητα: 3,9 g/L, Σάκχαρο: 160 g/L, Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,88

### » • 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 μας με τις τάσεις της σύγχρονης εποχής, τιμώντας τους δεσμούς που η αξία τους μένει ατόφια μέσα στον χρόνο.

### » • ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ - ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΒΟΤΑΝΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

*Μύρτιλο, Χαμομήλι, Άνθη κουφοξυλιάς, Γεντιανή (αγριοπιπεριά), Λουίζα, Αψιθιά, Τσάι του βουνού, Φλούδες πορτοκαλιού, Φλούδες λεμονιού, Γαρύφαλλο, Κανέλα*

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 κρουσκυλίσσεις 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 του με λευκό κρασί από Ξινόμαυρο της Νάουσας (*blanc de noir*) και ακολουθεί η γλύκανση με κρυσταλλική ζάχαρη ενώ για να ενισχυθεί το τελικό προϊόν, γίνεται προσθήκη και γλυκού ερυθρού κρασιού παλαίωσης 15 ετών. Το Vermouth Veroni Rosso, παλαιώνει σε πενταετή βαρέλια 225-lt για 6 μήνες, έπειτα ψύχεται, φιλτράρεται και παραμένει για 6 επιπλέον μήνες σε δεξαμενή.

### » • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Veroni Rosso στην όψη είναι απαλής έντασης κεραμιδί. Στη μύτη, αναδύονται φρουτώδη αρώματα όπως αποξηραμένο κεράσι, δαμάσκηνο και φλούδες πορτοκαλιού τα οποία δένουν περίτεχνα με τα βοτανικά χαρακτηριστικά από ιβίσκο, ραβέντι, χαμομήλι, και μαύρο τσάι ενώ το αρωματικό μπουκέτο συμπληρώνουν οι γλυκές νότες βανίλιας και κανέλλας. Το στόμα ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά με μια ιδιαίτερη πολυπλοκότητα από τις υπόπικρες νότες νεραντζιού και κινίνης οι οποίες δένουν ευχάριστα με τα κόκκινα αποξηραμένα φρούτα.

