

DRINKS.

Selvatiq Vermouth 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704141
Alcool	16%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Bewilder Beverages Srl, Via Bellini 11, 20122 Milan, Italia
Marque	Selvatiq
Type	Vermouth Rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	Pur ou dans un Negroni
Dégustation	Goût expressif et aromatique avec des nuances balsamiques, boisées et légèrement acides.
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	Fabriqué à base de vin Nebbiolo et de plantes sauvages de la Valteline, cueillies à la main (notamment bourgeons de pin sylvestre, thym de montagne, armoise, épicéa)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La marque Selvatiq est synonyme de "boissons sauvages et durables". Le point fort: les spiritueux et les sodas sont aromatisés avec des plantes sauvages que Valeria Margherita Mosca et son équipe collectent dans le paysage naturel italien. Selvatiq est basé sur le travail respectueux de Valeria's Wood*ing - Wild Food Lab. Cette entreprise a été fondée en 2010 dans le but d'explorer les utilisations des aliments provenant directement de la nature. Pour ce faire, ils collectent, cataloguent et analysent les ingrédients comestibles sauvages, Valeria étant spécialisée dans les espèces envahissantes à fort potentiel gastronomique. En réalité, l'extraction de ces plantes envahissantes est totalement inoffensive et a même un impact positif sur la biodiversité indigène.

Pour le projet "Selvatiq", Valeria Mosca, Stefano Tosoni et Charles Lanthier, un expert en boissons non conventionnelles, ont uni leurs forces. L'équipe choisit un nouveau territoire tous les deux mois pour aller à la "chasse botanique". En juin 2019, ils se trouvaient dans la vallée alpine de la Valteline, longue de 120 km, à la frontière avec la Suisse - les spiritueux qui ont émergé de cette expédition portent le label "VTL0619". Pour le vermouth Selvatiq, ils ont cueilli des bourgeons de pin, du thym de montagne, de l'armoise et des cônes d'épicéa, entre autres, et les ont fait distiller séparément. Le vin rouge Nebbiolo du Piémont sert de base. Le vermouth est embouteillé dans des bouteilles en verre recyclées et emballé de manière durable.