CUZZIOLGRANDIVINI

La Canellese

Italia - Piemonte - Calamandrana (AT)



ORIGINAL BITTER 23,0°

Dall’infusione di trenta officinali selezionati a mano in un fine distillato

Zona di produzione: Calamandrana (AT)
Colore: rosso vivo, creato da una radice e due frutti
Profumo: agrumato, floreale con forte e piacevole fragranza di spezie
Sapore: asciutto, risoluto leggermente dolce, con note di arancio, genziana, angelica, ginepro nell’immediato, in un finale ampio diffuso di un attraente amaro lungo con leggeri sentori di rabarbaro, china, sambuco, salvia, aloe e liquirizia
Grado Alcolico: 23% vol

La Canellese



Proprietà / Fondatori Oreste Sconfienza e figli / Alfredo Sconfienza
Inizio Attività 1957

Fondata nel 1890 come fabbrica di botti, grazie all’intuito di Rosa Bertello, moglie di Francesco Sconfienza che aveva perfezionato una ricetta casalinga tanto che il figlio Alfredo nel 1947 chiese la licenza per poter iniziare la produzione del Vermut dando così inizio all’avventura. Dopo alcuni anni Alfredo e i due fratelli decideranno di trasformare il vecchio laboratorio per le botti in una fabbrica di liquori pregiati e spumanti: è il 1957. Oreste Sconfienza, figlio di Alfredo, che con i tre figli conduce l’azienda, attraverso materie prime di altissima qualità, con una lavorazione meticolosa e con un metodo di produzione antico e lento, come l’estrazione a freddo delle essenze, produce dei Vermut dove i profumi e la ricchezza degli estratti sono perfettamente riconoscibili in ogni bottiglia. Dalla macinatura delle erbe con un vecchio mulino a martelli, passando per l’estrazione e l’illimpidimento per ben 10 giorni, fino all’imbottigliamento, ogni fase viene curata in modo preciso. Piante officinali selezionate, ricette tradizionali e metodi artigianali sono il segreto de La Canellese, perfetto interprete del rinnovato interesse verso i Vermut prodotti con solo uva Cortese DOC Piemonte.