

La Canellese

Italia - Piemonte - Calamandrana (AT)



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

VERMUT DI TORINO IGP
SUPERIORE ROSSO CON NIZZA
DOCG

Melange di vini bianchi italiani selezionati, zucchero, alcol arricchiti da 30 piante officinali, tra cui l'assenzio romano, la liquirizia, l'arancia, l'enula, il pimento e la noce moscata. Colorato con il caramello

Zona di produzione: Calamandrana (AT)

Colore: rosso granato scuro

Profumo: caratterizzato da una grande complessità aromatica di china e spezie

Sapore: caldo e complesso. L'amaro del chinino è ben bilanciato dalla morbidezza dello zucchero e dall'alcol.

Un'armonica successione di sapori termina con una raffinata nota amara di genziana

Grado Alcolico: 16% vol



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'illimpimento 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.