Vermouth L’Emilio: il trionfo dell’artigianalità

scritto da Lavinia Furlani | 9 Dicembre 2025



Il Vermouth L’Emilio di EMILIO_LAB rappresenta un’eccellenza artigianale veronese ideata da Marco Scandogliero. La sua storia inizia con una lettera scritta a mano, gesto comunicativo potente nell’era digitale. Il prodotto, realizzato con ricetta tradizionale di famiglia e lavorazione separata di erbe e spezie, si rivela uno dei migliori vermouth mai assaggiati, perfetto anche liscio.

Abbiamo a che fare con una di quelle rare storie in cui l’eccellenza del prodotto è eguagliata – e forse amplificata – dall’intelligenza della sua narrazione. Il protagonista è il **Vermouth L’Emilio**, un’espressione di artigianato veronese prodotta da **EMILIO_LAB** e ideata dal fondatore **Marco Scandogliero** (Miglior Sommelier del Veneto 2016).

La sua storia non inizia con la classica degustazione o l’analisi della ricetta, ma con un gesto semplice e disarmante: l’arrivo della bottiglia accompagnata da una **lettera scritta a mano**.

L’arte della comunicazione vincente

Nell’era del digitale, del *marketing* impersonale e delle *newsletter* generate automaticamente, trovare un plico con un foglio a quadretti bianco e una grafia nitida e personale di Marco Scandogliero è stato come ricevere una carezza. Non un dépliant patinato, non una mail formale, ma la spiegazione della filosofia del prodotto **nero su bianco, a penna**.

Questo non è solo un dettaglio. È una mossa comunicativa di una potenza immateriale straordinaria, che vale più di mille campagne pubblicitarie.

1. **Autenticità tangibile:** L’uso del foglio a quadretti rimanda all’onestà e alla semplicità artigianale, un contrasto voluto con il lusso spesso artificioso dell’alta gamma.
2. **Valore del tempo:** Scrivere a mano richiede tempo e dedizione. Questo gesto trasmette rispetto per il destinatario e riflette la cura e la lentezza che devono essere alla base della produzione del vermouth stesso.
3. **La filosofia personale:** Marco non ci ha mandato un comunicato stampa, ci ha mandato la *sua* filosofia. Ha reso la storia e l’anima di L’Emilio immediatamente umane e accessibili.

In un mondo dove l’attenzione è la merce più rara, **questa scelta naturale è un esempio da manuale di comunicazione vincente**: crea una connessione emotiva prima ancora di stappare la bottiglia, caricando il prodotto di un valore aggiunto non monetario che lo eleva al di sopra della

concorrenza.

L’Emilio: un prodotto eccezionale

Fortunatamente, l’impatto emotivo iniziale viene confermato e superato dalla sostanza. Il Vermouth L’Emilio è realizzato seguendo la ricetta tradizionale di famiglia, basata su vino bianco (per il 75%) e utilizzando il caramello come unico colorante. La vera maestria risiede nella lavorazione separata di erbe e spezie, trattate in soluzione alcolica, idroalcolica e per infusione, prima di essere unite, lasciate riposare per circa 30 giorni e imbottigliate **senza filtrazione**. È un prodotto *Totalmente Naturale*.

E qui arriva la recensione: L’Emilio è **eccezionale**. È senza dubbio uno dei migliori vermouth mai assaggiati. Al naso si apre con una complessità avvolgente, un bouquet di erbe officinali che si fondono con note dolci e speziate, mai stucchevoli. Al palato è equilibrato, profondo, con un retrogusto lungo e corroborante, merito delle proprietà delle erbe utilizzate.

La sua finezza e la sua ricchezza aromatica sono tali da farci dire che è **quasi un peccato usarlo in mixology**. Mentre L’Emilio è ufficialmente consigliato per un aperitivo classico con ghiaccio e scorza d’arancia (o sorprendentemente abbinato a formaggi erborinati), la sua qualità lo candida per essere sorseggiato liscio, come un vero e proprio liquore da meditazione a fine pasto. Usarlo come semplice base per cocktail sembra un atto di sottrazione alla sua identità.

In sintesi, la storia del Vermouth L’Emilio è la dimostrazione pratica di un assioma del commercio contemporaneo: **la qualità non basta se non è accompagnata da un racconto autentico**.

In questo caso, abbiamo la perfetta sinergia:

- **Prodotto vincente:** Vermouth L’Emilio, un distillato di

artigianalità veronese e qualità senza compromessi.

- **Comunicazione vincente:** La scelta controtendenza di una lettera scritta a mano che rompe gli schemi e crea un legame personale fortissimo.

Quando la cura artigianale si sposa con il cuore nella comunicazione, il risultato è garantito.



Punti chiave

1. **Comunicazione autentica vincente:** la lettera a mano di Marco Scandogliero crea connessione emotiva prima dell’assaggio.
2. **Qualità artigianale eccezionale:** vermouth prodotto con ricetta di famiglia, vino bianco 75% e lavorazione naturale senza filtrazione.
3. **Complessità organolettica superiore:** bouquet avvolgente di erbe officinali, equilibrio perfetto e retrogusto lungo e corroborante.
4. **Versatilità d’uso inaspettata:** eccelle come aperitivo classico ma merita degustazione liscia da meditazione a fine pasto.
5. **Sinergia perfetta prodotto-racconto:** l’autenticità della

comunicazione amplifica e valorizza l’eccellenza del vermouth artigianale veronese.