

Vermouth di Amistà

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2025



Se il vermouth è tornato di moda non è tanto dovuto alle spesso difficilmente comprensibili altalene di tendenze dei consumatori, ma perché vi sono imprese che riescono a testimoniare concretamente quali vertici qualitativi si possono raggiungere con questa straordinaria bevanda.

Tra queste, un contributo di grande rilievo lo ha certamente dato Amistà che con il suo Vermouth dimostra un profilo di eccellenza assoluta grazie, in particolare, ad una materia prima, il Nizza docg, che rappresenta l'espressione più elevata della Barbera.

E già questo fattore rappresenta un elemento di distinzione del Vermouth Amistà ottenuto con uve Barbera atte alla produzione di Nizza Docg, senza utilizzo di vini bianchi con aggiunta di caramello.

A proposito di Nizza docg, va altresì sottolineato come Amistà – sita nel cuore del Monferrato, sulle straordinarie colline Patrimonio dell'Unesco (nella zona tra Nizza, San Marzano Oliveto e Moasca) – è da numerosi anni impegnata nella valorizzazione della Barbera con una filosofia produttiva orientata sia alla massima sostenibilità (certificazione Bio), ma anche ad un'attenta qualificazione produttiva attraverso una forte riduzione delle rese non superiori ai 55 q/ettaro (rispetto ai 70 quintali previsti dal disciplinare).

Il metodo di produzione è frutto di un'infusione in alcol di erbe e spezie con una presenza prioritaria di artemisia, Absinthium (assenzio) accanto ad achillea, camomilla e salvia. Le spezie fra cui cardamomo, coriandolo, vaniglia, angelica, cannella completano il complesso quadro aromatico.

Si miscela l'infuso alcolico con il vino, vinificato in cemento, aggiungendo zucchero e alcol nelle proporzioni previste dalle normative che regolano la produzione del Vermouth.

Il risultato è un Vermouth che si distingue già al colore: rosso granato profondo e luminoso.

Al naso si sprigionano aromi sia delle tante spezie che lo compongono (cannella e vaniglia in primis) ma anche di fiori di camomilla e salvia.

In bocca, una grande freschezza armonica e un equilibrio perfetto tra la componente "dolce" e quella "acida".

Dal nostro punto di vista un vermouth perfetto sia nella mixology ma anche da degustare da solo; e questo non è così frequente in questa tipologia di bevanda.

Insomma, un Vermouth quello di Amistà che rende nuovamente contemporanea questa straordinaria bevanda senza però recuperare un modello del passato ma dando una nuova visione e prospettiva al Vermouth italiano.

Company Profile

“L’eleganza è l’arte dell’eccellenza, la ricerca della perfezione dove ogni dettaglio racconta raffinatezza” in questo modo di essere si riconosce Amistà. Siamo alla fine del 2019, alla vigilia della pandemia, quando Michele Marsiaj fonda l’azienda che nasce all’insegna della resilienza e della passione per la qualità. Marsiaj, imprenditore torinese proveniente dal settore dell’automotive, trasferisce in Amistà una cultura imprenditoriale che mette al centro la managerialità, crede nell’innovazione, pensa e opera in una prospettiva internazionale. L’obiettivo è consolidare un Brand che incarni l’eleganza nel suo significato più autentico: l’amore per la bellezza come attitudine interiore. Questa vision ispira un approccio al prodotto che coniuga artigianalità e senso dell’innovazione, privilegiando la cura del particolare in modo sartoriale. Amistà si avvale della consulenza di Luca D’Attoma, enologo di fama mondiale nonché uno dei massimi esperti di viticoltura biologica. Lavoro di squadra e impegno costante si combinano, pertanto, per garantire un vino e un vermouth di qualità premium, in grado di interpretare il gusto e i valori di uno stile di vita unico e ricercato.

AMISTÀ

Strada Colombaro, 7 Nizza Monferrato, AT 14049

+39 0141 702225 – info@amistapiedmontwine.com

<https://amistapiedmontwine.com/it/>

