



PROPRIETARIO: OPIFICIO ITALYA 1861 SRL
IN ATTIVITA' DAL: 2017



OPIFICIO ITALYA 1861 E IL VERMUT CHE RIMETTE INSIEME L'ITALIA.

Per conoscere Opificio Italya 1861 bisogna affrontare un viaggio. Anche se, forse, soltanto uno non basta. Questa è la storia di uomini visionari, ambiziosi, appassionati. È una storia che attraversa l'intero Paese e che trova la sua anima più intima e rivoluzionaria a Reggio Emilia, dove tutto è nato e da dove prende vita una regia fatta di numeri, melodie, sentori e sfide.

Tutto intorno si celebra il sistema alchemico per eccellenza che è il germe seminativo dell'idea di Massimo Maccianti che ha incontrato la volontà di Dick ten Voorde, per stringere un patto nel nome della tradizione e con la professionalità della famiglia di Francesco Intorcia. Una sola passione, un solo sogno, una grande ambizione, una grande sfida: produrre il Vermut che ricostruisce l'Italia. Ambiziosi, perché partendo dalle loro diverse esperienze hanno disegnato un progetto che è il risultato di un incastro alchemico perfetto.

L'essenza è stata creata, ideata e messa a punto da un profumiere sinestetico, che è immerso nel suo antro magico, in un laboratorio in cui convivono decine di migliaia di campioni tra botaniche e distillati e dove riporta su pentagrammi disegnati a mano i suoi accordi aromatici che prendono vita per custodire formule ed emozioni. E' certificato che il risultato sia una perfetta sintonia in un equilibrio che da forma e sostanza a una selezione di Vermut unici, identitari che raccontano una storia antica centinaia di anni, quella dell'artigianalità della produzione della famiglia Intorcia, nella Sicilia che è stata colonia Piemontese nella produzione del prezioso vino.

La ricetta proposta da Opificio Italya 1861 è unica. Parte da una linea Cuve excellence con tre prodotti pronti ad affascinare il mercato della mixology, il regno dei bar tender.

Un vermut Bianco, un Bianco dry e un Rosso. Una selezione che segna il percorso in attesa dell'arrivo delle proposte regionali. Una scelta ben precisa, volta alla valorizzazione dei territori a maggiore vocazione viticola italiana e con maggiore appeal sul mercato internazionale.

Bianco - Leggermente speziato ideato per i cocktail estivi e aperitivi. Complesso e intrigante. 16 % alcool.

Bianco Dry - Classico vermut nel variante secco. Più profumato del bianco. Alcool 21,5 %.

Rosso - Parte da un vino rosso! Ricco di spezie e profumatissima. Bere da solo on the rocks o nei cocktail pregiati! Alcool 16,5 %. Ricetta unica.

Ambiziosi e determinati. Massimo, Dick e il loro desiderio di un Vermut tutto italiano che unisce il Bel Paese nel segno di una tradizione italiana on the rocks.



ITALYA
Vermouth rosso
cod. ITRS
6 x 75 cl x 16,5%



PROPRIETARIO: OPIFICIO ITALYA 1861 SRL
IN ATTIVITA' DAL: 2017



ITALYA
Vermouth bianco
cod. ITBL
6 x 75 cl x 16%



ITALYA
Vermouth dry
cod. ITBD
6 x 75 cl 21,5%