



Nebbia, il Vermut rosso a base Nebbiolo

IconaSpirits, innovativa azienda liquoristica, lancia la sua interpretazione del grande classico della miscelazione: il Vermut



Nebbia di IconaSpirits: il Vermut a base di Nebbiolo (Foto © Nicole Bernardi).

L'esperienza del lockdown ha causato grandi difficoltà alle imprese italiane, ma è pur vero che ha fatto germogliare moltissime idee creative e innovative. È il caso dei fondatori di **IconaSpirits**, Francesco e Giovanni, che proprio durante i mesi di chiusura hanno deciso di trasformare la loro passione per il mondo food&beverage in una realtà imprenditoriale.

La nascita di IconaSpirits e l'idea del "box"

Entrambi professionalmente impegnati nel settore metalmeccanico, nel luglio del 2020, hanno fondato **IconaSpirits** con lo scopo di valorizzare le eccellenze alcoliche italiane, dando spazio a distillatori e produttori italiani di alta qualità.

Il loro primo progetto si è infatti concentrato sul concetto di box: classici della miscelazione scomposti, da poter ricreare in casa propria. Gli ingredienti dei diversi cocktail sono interamente made in Italy, prodotti da aziende attentamente selezionate per qualità e artigianalità.

Non è un caso che il partner produttore di ciascun liquore o distillato sia sempre esplicitato a chiare lettere in etichetta, a pari importanza del marchio IconaSpirits, indice della volontà di valorizzare le eccellenze italiane del mondo spirits e di mostrare con orgoglio il lavoro della scelta e selezione dei propri fornitori.

Ad oggi **IconaSpirits** oltre a produrre box e prodotti della mixology, come gin, vodka, vermut e

bitter, si occupa anche di private label, sempre mantenendo una forte connotazione artigianale e posizionandosi su un target di prodotti premium.

L'attenzione alla sostenibilità

«Sostenibile non vuol dire mancanza di divertimento» dice Giovanni, uno dei fondatori di IconaSpirits, parlando della loro scelta in merito a packaging e materie prime più sostenibili.



Bottiglia e tappo sono 100% riciclabili (Foto © Nicole Bernardi).

La **bottiglia in vetro trasparente** e il tappo di alluminio sono riciclabili al 100%, così come le etichette interamente in carta. Prossimamente si potrà dire che i loro pack saranno anche plastic-free, visto che è in cantiere una nuova capsula per le bottiglie.

Inoltre, su alcune tipologie di prodotti, viene utilizzato un alcool etilico biologico, prodotto interamente in Italia: un'altra attenzione che va a completare l'alto profilo scelto dall'azienda, senza dimenticare creatività e divertimento nella ricerca di alternative green.

Nebbia di IconaSpirits: il Vermut a base di Nebbiolo

Dal lavoro di ricerca e selezione di IconaSpirits nasce forse il più iconico della liquoristica italiana: il [Vermut](#). «**Nebbia**», questo il nome scelto per il vino aromatizzato, è un **Vermut "locale"** perché

unisce le maestrie e i prodotti del territorio piemontese, luogo natale di questo prodotto.

Il vino base scelto è il **Nebbiolo**, vitigno simbolo del Piemonte, raffinato e di pregio, che dà grinta con la sua componente tannica a questo vermut. Sono chiare al naso le note dolci-amare del rabarbaro e dell'artemisia, piacevolmente caldo e speziato, se degustato liscio, con una piccantezza persistente data dalla cannella.

“Nebbia” vuole essere un omaggio alla semplicità e versatilità del Vermut, con la firma unica del Nebbiolo, capace di evocare sia nel gusto che nel nome i filari delle colline piemontesi, avvolti dalla nebbia mattutina delle prime giornate di ottobre. Un Vermut da provare e mettere alla prova in tutte le occasioni.

Per maggiori informazioni: www.iconaspirits.com

Data di creazione

27/09/2021

Autore

nicole-bernardi