



insolito[®]
Vermouth di Treviso.
Il Rosso



Indagare, studiare, ricercare.

E poi fondere e combinare inseguendo sintonie nuove.
È un animo alchimista quello di Andrea e di Marco
e del loro Spiriti Occulti.

Spiriti Occulti è un moderno ambasciatore
della cultura enogastronomica del suo territorio - Treviso
di cui vuole farsi interprete, esplorando i saperi
che ne hanno fondato la peculiarità.

Spiriti Occulti

si addentra tra prodotti, storie e personalità,
tra gesti e riti, tra profumi, sapori e sfumature.
Ispirato dal fascino di queste tradizioni,
e dalla convinzione che queste eccellenze
possano continuare a sorprendere anche
i gusti più giovani e contemporanei.



Treviso, terra di grandi ricchezze e unicità.

È la vocazione
di un territorio, e insieme,
la dedizione e l'operosità
di chi vive qui.

Spiriti Occulti continua
nel solco di questa
tradizione di gusto
e di animo: ascolta
con attenzione
questa terra che ha
così tanto da raccontare
e con passione crea
qualcosa capace
di esprimerla
e renderle omaggio.

Nasce così Insolito. Il vermouth che racconta Treviso.

Insolito, unico, diverso, dal solito.

Come in un moderno Rinascimento,
riscoperti e reinterpretati,
sapori e profumi del territorio,
restituiscono qualcosa di nuovo.
Accade così l'inaspettato.
Nasce così INSOLITO.

insolito
Vermouth di Treviso
Rosso



Insolito nasce da una esasperata ricerca della qualità nelle materie prime e da un'attenzione scrupolosa delle fasi di raccolta, selezione, essiccazione, macerazione e conservazione dei prodotti. Il risultato è un vermouth di carattere complesso e originale, che sorprende con atmosfere piccanti e particolari.

Unico. E apprezzato per questa sua inconfondibile unicità.

L'anima:

Vino di uva Glera
atto a divenire
Asolo Prosecco DOCG

È il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera. Un vino secco, con caratteristiche di eleganza, leggerezza, snellezza, che assieme al delicato profumo, donano gradevolezza e ottima bevibilità. All'olfatto regala un profumo fresco, con note fruttate e floreali, e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, e un retrogusto asciutto.

Un'anima "viva" che cambia di anno in anno secondo natura, regalando nel bicchiere esperienze sempre nuove e inaspettate.

Il carattere:

Radicchio Rosso di Treviso IGP
macerato in Grappa di Prosecco.

Una personalità forte e spiccata, come solo il Radicchio Rosso di Treviso sa dare. Note aromatiche decise, un profumo intenso, ricco e complesso. Un gusto vellutato e avvolgente dove le sensazioni amare tipiche del radicchio convivono in perfetto equilibrio con quelle più dolci.

La veste:

rosso,
naturalmente.

Dal radicchio anche il colore, espresso in tutta la sua intensità: un rosso profondo e imperturbabile. Completamente naturale, senza alcuna aggiunta di coloranti artificiali.



Una complessa sinfonia sensoriale.

Al naso intensità e persistenza erbacea di Radicchio si uniscono a sentori di erbe appena falciate restituendo molteplici sfumature sensoriali.

Accompagnata da un coro di sottofondo composto da 13 spezie.

Completano Insolito 13 spezie selezionate tra erbe officinali spontanee e spezie aromatiche. 13 delicate note che impregnano l'armonia di Prosecco e Radicchio: un sottilissimo equilibrio di sapori che magicamente si intrecciano creando un risultato irripetibile.

A stack of antique leather-bound books with a pocket watch hanging from a chain in the foreground. The books have ornate gold-tooled patterns on their spines. The pocket watch has a yellowish face with black numerals and hands, and a small seconds sub-dial at the 6 o'clock position.

Insolito Vermouth di Treviso Rosso contiene inoltre un ingrediente molto speciale: il tempo.

A produzione inoltrata, Insolito Vermouth di Treviso Rosso sosta in vasca d'acciaio e si arrotonda per almeno 60 giorni prima di incontrare la sua bottiglia. Un processo che lo porta all'affinamento finale. Il vino, l'alcol, le spezie e lo zucchero si incontrano e si conoscono, levigando le loro spigolosità, mitigando la parte amara, regalando un gusto più morbido, rotondo e gentile. Il profumo si concentra e si amplia, facendone derivare leggeri sentori terziari che esaltano le materie prime di Insolito Vermouth di Treviso Rosso. L'esperienza di gusto può ora magicamente avvenire.

Un continuo fiorire di sperimentazioni.

Il vino, il radicchio, le erbe.
Unire, combinare, mixare. La vitalità
degli ingredienti di Insolito si riflette
in quella del suo carattere: Insolito
è un prodotto estremamente versatile,
perfetto come base per il mondo
della mixologia e per quell'attitudine
che la contraddistingue a creare,
sperimentare, reinventare.

Vivace "spiritoso".

Con una gradazione
alcolica del 17%,
Insolito accentua tutte
le sfumature aromatiche,
regalando un'esperienza
di gusto vivace e intensa.



Un'esperienza di gusto.

Nice, good and different.

Secondo le analisi degli ultimi trends questo è il mantra che dovrebbe guidare ogni bartender per realizzare composti di successo. I miscelati non devono essere solo ben calibrati, ma devono essere anche belli e solleticare i sensi. Ogni sorso deve essere un'esperienza gusto-olfattiva-visiva unica e irripetibile.

È la stessa filosofia che ispira Insolito e con cui Insolito vuole ispirare i protagonisti della mixology contemporanea: esplorare nuove frontiere del gusto, dosare bene l'originalità, mescolare tradizione e innovazione, per creare contaminazioni capaci di coinvolgere.



**Combinato,
complice
dell'estro
e della
creatività.**

Base di innumerevoli proposte
Insolito ispira l'estro e la creatività
di inediti connubi tra tradizione
e gusto moderno.

La sua forte aromaticità
connota e rende unico il mix,
invitando ad accostamenti
decisi ed audaci.

**Da solo,
protagonista
appassionante.**

A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen. The chef is wearing a white uniform and has a tattoo on their left hand. They are holding a silver spoon and pouring a clear liquid into a dark bowl filled with a colorful salad. In the background, another person is holding a metal pot. The lighting is warm and focused on the chef's hands and the food.

**Nato per la
miscelazione, sta
sorprendentemente
piacendo alla
ristorazione.**

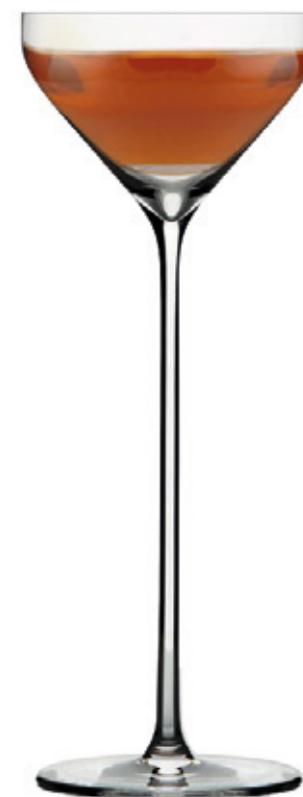
Insolito Vermouth di Treviso
entra di diritto nel menù
degustazione dei ristoranti
dal tratto distintivo,
destinato a chef preparati,
ambiziosi, passionali e visionari
che animano proposte
culinarie diverse.

 **Creative
recipe,**
unusual product
difficult to find.

**W²¹ORLD
VERMOUTH
AWARDS
SILVER**

Taste Semi-Sweet

“World Vermouth Awards 2021”



La giuria internazionale del concorso “World Vermouth Awards 2021” di Norwick (Inghilterra), composta da 30 esperti mondiali nel campo del beverage, premia Insolito Vermouth di Treviso Rosso con la targa d’argento nella categoria “Taste - Semi Sweet”.

Primo degli italiani
nella categoria “Taste Semi-Sweet”.



Label Design

“World Vermouth Awards 2021”

All'interno del concorso “World Vermouth Awards 2021” una speciale giuria di: scrittori, giornalisti, esperti di miscelazione, professionisti di branding e marketing, influencer e blogger, specialisti di glamour e moda, designer, critici d'arte, hanno conferito la targa “Design Silver” sezione “Label Design” a Insolito Vermouth di Treviso Rosso.

Primo degli italiani
nella categoria “Label Design”.

Grazie a **Barco Creativelab** per l'ideazione e la realizzazione dell'etichetta della nostra bottiglia e che, entrando in sintonia fin da subito con il nostro progetto, ci ha supportato nel consolidare la nostra identità.



Concept: barcocreativelab.it 



Strada di Canizzano 120/D - 31100 Treviso

www.spiritioculti.it

Per contatti: Riccardo 335 6212639 - Andrea 340 4920455 - Marco 347 9086483

