



AGRICOLTORI ITALIANI
ALESSANDRIA - ASTI

Ufficio stampa

Comunicato stampa n. 36
Alessandria, 09/07/25

Vermouth ovadese: Tenuta Gaggino va oltre il vino **Presentato il nuovo prodotto, da un'idea nata al Vinitaly da Tommaso Gaggino**

Tenuta Gaggino, storica azienda vitivinicola di Ovada con oltre un secolo di esperienza associata Cia Alessandria-Asti, presenta il suo primo Vermouth, un prodotto che unisce l'eleganza delle uve Dolcetto e Cortese alla creatività della mixology contemporanea.

Il Vermouth "Principe" di Gaggino è derivato da uve rosse Dolcetto di Ovada e uve Cortese lavorate in botti di acciaio con erbe officinali, spezie, agrumi. Dopo sei mesi il prodotto è finito e imbottigliato. Con una gradazione alcolica di 19,5°, questo Vermouth si distingue per la sua versatilità: ideale a fine pasto come amaro ma anche protagonista in cocktail innovativi, pensati per un pubblico giovane e dinamico.

«L'idea è nata durante il Vinitaly, dove ho percepito il desiderio di novità nel mondo del vino», afferma **Tommaso Gaggino**, che rappresenta la quarta generazione della famiglia. «Abbiamo voluto creare un prodotto equilibrato che rispecchiasse la nostra tradizione, ma che fosse al tempo moderno e accattivante».

Il nuovo Vermouth è disponibile per l'acquisto direttamente in azienda, in Strada S. Evasio, 29 – Ovada.

Video-intervista [cliccando qui](#).