



# Claretum®

*Passione medievale*

Vino Muller Thurgau DOC  
Valle d'Aosta, speziato  
prodotto secondo una ricetta  
della fine del 1400 ritrovata  
in un manoscritto ad Aosta.





# Claretum<sup>®</sup>

Che cos'è

Come si degusta

La fonte storica



# Che cos'è Claretum®

Claretum è un vino medievale speziato prodotto secondo una ricetta della fine del XV secolo.

## Caratteristiche

Vino Muller Thurgau DOC Valle d'Aosta, dolce, aromatizzato alle spezie, dall'aspetto cristallino e dal colore giallo dorato. All'olfatto si presenta molto intenso e persistente con sentori di arancia e confettura di albicocche. Al sapore è amabile, fresco e morbido, il gusto è avvolgente e molto persistente. È un prodotto molto fresco, equilibrato e delicato. Tutti gli ingredienti sono naturali.



**Gradazione alcolica: 16% vol. - Volume Zuccherino: 8%**

# Come si degusta Claretum®

Nel medioevo veniva preparato nelle grandi occasioni di festa e offerto a inizio e fine pasto.

Ancora oggi Claretum, servito fresco con un po' di ghiaccio, è ottimo come aperitivo, come vino da dessert o da meditazione.



Si abbina ottimamente, oltre che con i dolci, con formaggi erborinati, stagionati e di capra, Lardo di Arnad DOP, fontina.

Può essere un ingrediente originale per molti cocktail.

Molti chef inoltre utilizzano Claretum nelle loro ricette di cucina.

# Cocktail Claretum Spritz

by (Ernesto Molteni - Presidente Nazionale ABI Professional)

Succo di mela, spumante moscato, Amaro di Angostura, succo di lime e Claretum accompagnati da una fetta di mela sono gli ingredienti di questo cocktail fresco dove prevalgono i profumi della mela e delle spezie in uno splendido equilibrio di sapore.



## **Ingredienti e preparazione:**

4 cl Claretum,

2 cl succo di mela Co-Fruit,

1 cl Amaro di Angostura,

gocce di succo di lime,

6 cl Asti Spumante moscato.

Direttamente nel calice a vino con ghiaccio, fettina di mela, zenzero e cannella.

# Cocktail Ursus

by (Ernesto Molteni - Presidente Nazionale ABI Professional)

Il Claretum veniva preparato alla fine del 1400 per i religiosi di S. Orso, da ciò deriva il nome di questo cocktail dal sapore deciso, affascinante e complesso composto da ingredienti tutti valdostani: Brandy Enfer d'Arvier, Claretum, Vermouth Verney La Valdotaïne.



## Ingredienti e preparazione:

4 cl Brandy Enfer d'Arvier,

4 cl Claretum,

2 cl Vermouth Verney La Valdotaïne,

Mixing Glass e coppetta, orange twist.

Direttamente nel calice a vino con ghiaccio, fettina di mela, zenzero e cannella.

# La fonte storica di Claretum®

La passione per l'arte culinaria e per la storia ha portato Le Speciali a ricercare e trovare in antichi documenti originali, la ricetta del Claretum e ricrearlo per rivivere la storia di quel periodo attraverso il gusto. Infatti Claretum è citato in un documento storico della fine del 1400, custodito ad Aosta e appartenente agli Challant, potente famiglia nobiliare, che governò gran parte della Valle d'Aosta durante il Medioevo e il Rinascimento. Il Claretum veniva preparato per i canonici di sant'Orso di Aosta in occasione delle festività e servito a inizio e fine pasto.





# Claretum<sup>®</sup>

## Le Speciali

[www.lespeziali.com](http://www.lespeziali.com)

[www.vinumclaretum.com](http://www.vinumclaretum.com)

[lespeziali@lespeziali.com](mailto:lespeziali@lespeziali.com)

Tel: 0166 57 99 84 - Cell: 338 338 22 35

Fraz. Plout, 5 - 11020 Montjovet (AO) - Italy