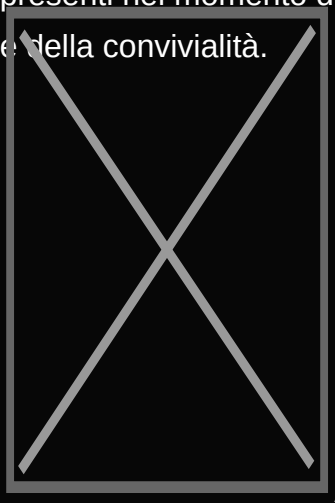
Coca-Cola presenta i suoi nuovi COKEtails

coketails-f0b0acde

Coca-Cola ha ingaggiato tre bartender d'eccezione del panorama italiano - Mattia Cilia, Luis Hidalgo e Paolo Sanna - chiedendo a ognuno di loro di creare tre COKEtails alternando come ingrediente Coca-Cola Zero Zuccheri e Zero Calorie (LIGHT UP COKEtails) e Coca-Cola Original Taste (SPICE UP COKEtails).

Nei COKEtails la Coca-Cola diventa l'ingrediente principale di un mix unico ed equilibrato, ma al tempo stesso esplosivo a livello sensoriale. in grado di accendere la serata, anche a zero contenuto alcolico.

Se il semplice piacere di bere una Coca-Cola rende speciale ogni momento, non si poteva non essere presenti nel momento dell'aperitivo: un vero e proprio rito, da Nord a Sud, all'insegna del divertimento e della convivialità.



AFTER-8 COCA-COLA by Mattia Cilia

Ricetta
10 ml Alpestre
35 m Rabarbaro zucca
15 ml Creme de mente bianca

3-4 dash Bitter al cioccolato
25 ml Coca-Cola

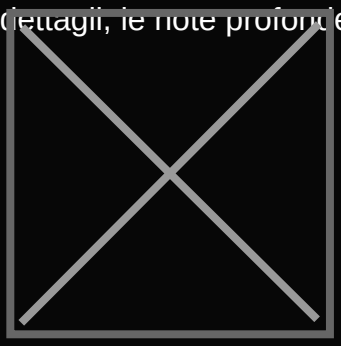
Garnish
Orange wheel and mint spring

Tecnica di preparazione
Shake&Strain

Ghiaccio
No ICE

Bicchiere di servizio
Coupette

Descrizione
After-8: Si consiglia di spegnere i cellulari, di accendere i sensi e di creare sintonia con chi hai di fronte. Un COKEtails da gustare con la massima apertura mentale per cogliere la ricchezza dei dettagli, le note profonde come la passione e fresche come la spensieratezza.



NEW COKE by Luis Hidalgo

Ricetta
30 ml di Gin
30 ml di liquore alla violetta
30 ml di Spremuta di pompelmo rosa
20 ml di spremuta di limone
10 ml di maraschino
10 ml albume
125 ml di Coca-Cola

Garnish

Un fiore

Ciliegia su stecco

Tecnica di preparazione

Shaker and Strain e top di Coca-Cola

Bicchiere di servizio

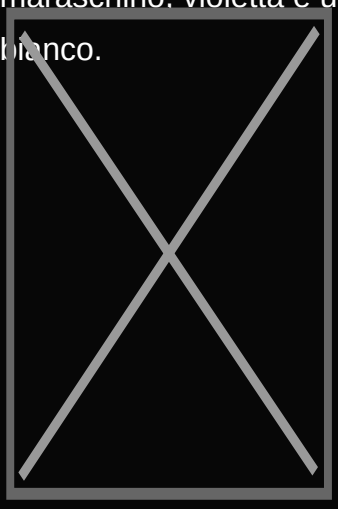
Calice da vino bianco

Ghiaccio

No ICE

Descrizione

Un’esplosione di colori: un COKEtails corposo, dolce e allo stesso tempo amaro con dettagli di maraschino, violetta e una profusione di Coca-Cola. Un mix di colori nascosti nella predominanza del bianco.



PEMBERTON CUP#7 by Paolo Sanna

Ricetta

50ml Bourbon whiskey

30ml limone

20ml sciroppo d'orzata (2:1)

4 foglie di menta

Top di Coca-Cola

Garnish

Rametto di menta, mandorle sgusciate e una mora.

Spolverata di zucchero a velo

Bicchiere di servizio
Mug vintage d'acciaio

Ghiaccio
Cubi, ghiaccio tritato on top

Tecnica di preparazione
Shakerare tutti gli ingredienti tranne la Coca-Cola, versare nella mug e aggiungere la Coca-Cola on top.

Descrizione
Uno Smash’n’Fizz, un COKEtails spiritoso, corroborante e pieno di ritmo, l’incontro fra tradizione e innovazione, un ritorno al futuro, un vintage in chiave moderna. Come la variazione sul tema del nu jazz.