St-Germain celebra il Royal Wedding

verre-saint-germain-wstirrod-v3-9c24728e

St-Germain, il liquore francese a base di fiori freschi di sambuco, dedica agli “sposi reali” il cocktail St-Germain Spritz creato con gli stessi ingredienti (sambuco e limone) della torta nuziale scelta dal principe Harry e Meghan per celebrare il loro matrimonio.

Rachele Giglioni, Italian brand ambassador di St-Germain commenta *"La torta scelta dagli sposi è elegante, semplice, aromatica ed estiva. Esattamente come il cocktail St-German Spritz. Un drink molto profumato grazie al limone e ai sentori di sambuco, due degli ingredienti presenti proprio nella torta reale. La vivacità della bolla di Prosecco, poi, esalta il profumo di sambuco e si sposa benissimo con la morbidezza che un dolce con questi ingredienti regala al palato".*

"Un drink dal gusto moderno e fresco con profumi mediterranei tipici della stagione - spiega **Luca Angeli**, bar manager del Four Seasons di Milano - *ideale per le celebrazioni e semplice da ricreare anche a casa. Un cocktail per persone raffinate e attente alla qualità degli ingredienti”.*

E per tutti gli appassionati delle vicende della famiglia reale, che sabato non si sono persi un minuto della diretta del Royal Wedding, un’idea originale per preparare a casa propria un aperitivo perfettamente in linea con l’evento più glamour dell’anno.

Ricetta
St-Germain Spritz
Riempi il bicchiere con tanto ghiaccio.
Versa 4 cl di ST-GERMAIN, aggiungi 6 cl di prosecco e 6 cl di soda.
Mescola delicatamente e guarnisci con una scorza di limone.
Lasciala cadere dentro al cocktail et voilà!