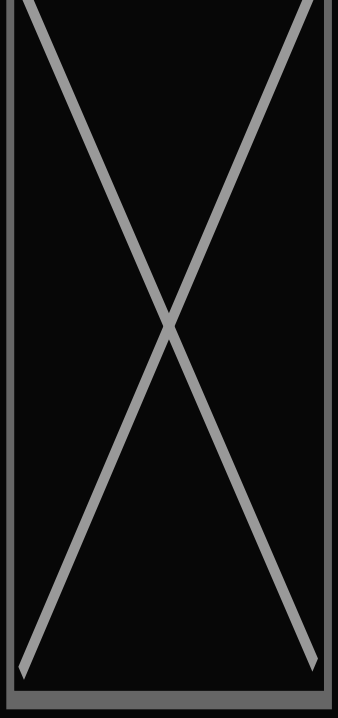
# Italicus Spritz, il cocktail che rompe la tradizione rivisitando il passato

italicus-spritz-5293462a

Deliziosamente fresco, con sentori floreali e di agrumi leggermente speziati, il Rosolio di Bergamotto ITALICUS è lo spirit ideale per rinfrescare il palato durante le calde giornate estive. Le delicate note di rosa e lavanda, l’aroma appena aspro degli agrumi maturi e l’aggiunta amarognola delle spezie floreali rendono questo rosolio adatto a miscelazioni fresche e contemporanee.

E’ proprio questa complessità di aromi e sapori a fare di ITALICUS lo spirit perfetto per creare cocktail e twist eleganti e mai banali, dalle note fresche sia al naso che al palato. Da solo insieme a un cubetto di ghiaccio o con l’aggiunta di Dry Gin, Dry Vermouth o Birra IPA, permette ai mixologists di realizzare il cocktail adatto ad ogni occasione e atmosfera.



Ideale per un aperitivo anticonvenzionale, moderno nella personalità e glamour nello stile, dalla collaborazione con il talento creativo Simone Caporale è nato ITALICUS SPRITZ, un cocktail semplice e contemporaneo che non rivisita solo la tradizione del passato, ma anche il moderno aperitivo italiano.

Il gusto inimitabile di ITALICUS e le bollicine del prosecco danno vita, insieme a qualche cubetto di ghiaccio e a tre olive verdi, a un’armonia di sapori e gusti freschi e dolciastri, ma animati dal sentore unico e inconfondibile delle note agrumate e speziate del bergamotto e degli aromi floreali.

**ITALICUS SPRITZ**

- 125ml di ITALICUS Rosolio di Bergamotto
- 125ml di Dry Prosecco
- 3 Olive Verdi
- Bicchiere da vino grande