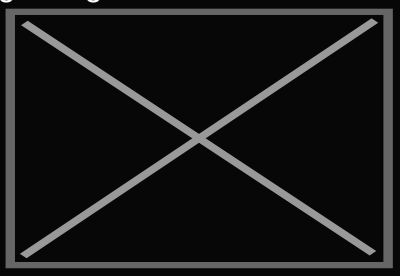
# I Cocktail Sanpellegrino per celebrare le feste natalizie

grapydry-452d48a0

Il mese più luccicante dell’anno è arrivato: dicembre porta con sé il freddo inverno, ma anche il calore delle feste e il gusto del ritrovarsi per gli auguri.

Con le festività e il nuovo anno alle porte, non c’è niente di meglio che celebrare le ricorrenze in modo speciale, scegliendo una bibita che permetta di stupire i propri ospiti con una nota di gusto in più.Protagonista degli appuntamenti festivi è senza dubbio il Cocktail Sanpellegrino: il suo colore rosso rubino è l’accompagnamento giusto da proporre sulla tavola delle feste, dagli aperitivi di Natale al veglione di Capodanno.

Per vivere in compagnia i piccoli momenti di meraviglia durante le feste, Bibite Sanpellegrino propone quindi tre cocktail da realizzare comodamente a casa con questa bibita dalla texture frizzante, un gusto gradevolmente amaro e un aroma secco e deciso.



**Bit Cocktail**

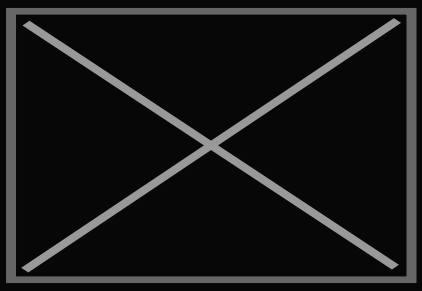
• 3 cl di Bitter
• 3 cl di succo d’arancia
• 1,5 cldi sciroppo di cannella e di rabarbaro
• CocktailSanpellegrino

In un bicchiere Juice da 40 cl, precedentemente riempito di ghiaccio, versare gli ingredienti, miscelandoli con un Barspoon, prestando attenzione ad aggiungere il Cocktail Sanpellegrino per ultimo. Per guarnire, decorare con uno spicchio d’arancia e una stecca di cannella.

**Grapydry**

• 1 cl di sciroppo Bitter
• 3 cl di succo di pompelmo
• Cocktail Sanpellegrino

In un bicchiere Collins versare il succo e lo sciroppo. Con l'aiuto di un Barspoon amalgamare gli ingredienti,riempire con ghiaccio a cubetti e completare con Cocktail Sanpellegrino. Guarnire con una fetta di limone e una fetta di arancia.



**Come a Bari vecchia**

• 4clVermouth Americano Cocchi bianco o rosato
• Cocktail Sanpellegrino
• Scorza di limone

In un Ballon versare il Vermouth e il Cocktail Sanpellegrino e miscelare bene. Completare con un pizzico di aneto e la scorza di limone.