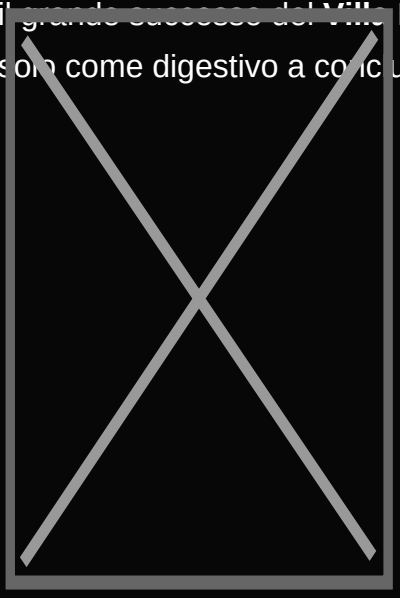
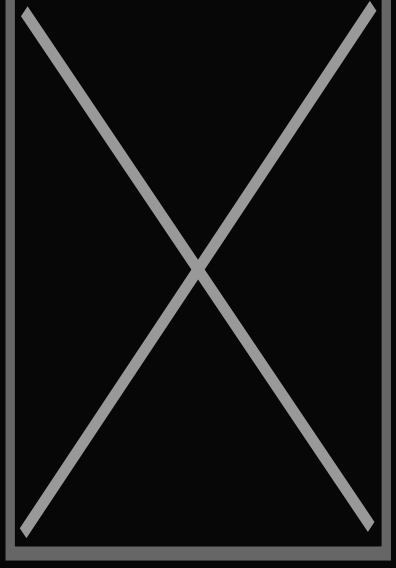
Villa Massa: i cocktail per brindare durante le feste

villa-massa-cocktail-1-8e23b62a

Mai pensato al **limoncello** come ingrediente per i **cocktail**? **Villa Massa**, azienda sorrentina che tra innovazione e tradizione produce un pregiato liquore di limoni famoso in tutto il mondo, sì e ora sono sempre di più i bartender che lo utilizzano nella mixology per dare vita a originali e gustose ricette. Perché non farle degustare ai propri ospiti durante i festeggiamenti di questo Capodanno 2019? Dopo il grande successo del **Villa Massa & Tonic**, ecco le tre nuove proposte per gustare il limoncello non solo come digestivo a conclusione dei pasti.

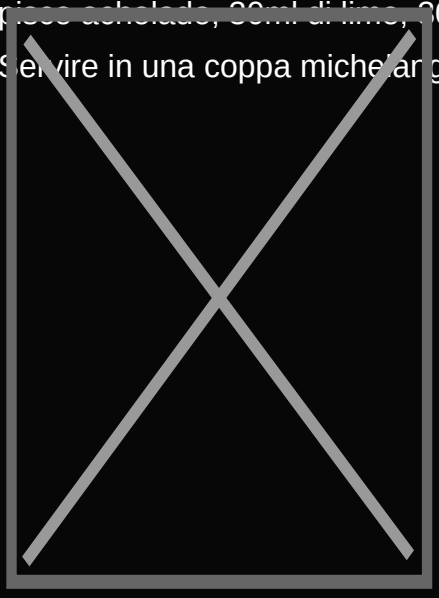


Ideato da **Luca Pochintesta**, bartener del Mago Di OZ, **Rock Basso** è un cocktail dalla semplice realizzazione ma caratterizzato da un gusto unico: 45ml di tequila, 15ml di Villa Massa, 20ml sciroppo di agave, 250ml di succo di lime e 5 foglie di basilico. Decorare con una foglia di basilico e una rondella di lime essiccato.



Per chi ama sperimentare invece, **Dioniso** è uno dei cocktail creati da

Leonardo Viviano, bartender del rinomato Bond di Milano e contiene: 10 ml di Villa Massa, 60ml di pisco acholado, 30ml di lime, 30ml di cordiale ananas & pepe, 20ml di albume e 3 foglie di basilico. Servire in una coppa michelangelo, dopo averlo lasciato riposare per 5 minuti.



In ultimo ma non per importanza il **Black Tie**, il cocktail per chi ama

osare creato da **Andrea Arcaini**, bartender di grande esperienza ora a Garage Italia: versare in uno shaker 30ml Villa Massa, 10ml di maraschino, 30ml di gin, 20ml di spremuta di pompelmo rosa, 30ml di spremuta di arancia, 5ml di spremuta di olive e 1 tea spoon di carboni attivi vegetali. Agitare con abbondante ghiaccio, filtrare in un bicchiere old fashioned e guarnire con olive. L’effetto wow è assicurato.