Con il cocktail FIERO e Tonic, il Living Coral colora l'aperitivo

fiero-e-cocktail-d0fbbcdc

MARTINI Fiero è un aperitivo moderno realizzato con una miscela di selezionati vini bianchi, dal colore rosso brillante e dalle intense note fruttate e agrumate di mandarini e arance. Il suo gusto al palato è rotondo e vellutato con profumate e rinfrescanti leggere note amare.

Le bucce di arance dolci contribuiscono a creare le note agrumate e tutte le scorze vengono tagliate a mano in lunghe strisce, seguendo il metodo tradizionale della Murcia. Esse vengono poi stese su canovacci di linoe lasciate ad essiccare per ben due settimane naturalmente al calore del sole. È proprio grazie a questo metodo artigianale, lungo e laborioso, che produce solo piccole quantità di prodotto per volta, che Fiero riesce a salvaguardare la maggior parte degli oli essenziali contenuti nelle scorze.

La caratteristica firma MARTINI è garantita dall’Artemisia,coltivata e raccolta nel piccolo paese piemontese di Pancalieri, che dona a MARTINI Fiero il suo forte carattere aromatico e il leggero sentore amaro che si abbinano perfettamente con gli assaggi dell’aperitivo.



FIERO e TONIC

La composizione di MARTINI Fiero è particolarmente adatta ad accompagnarsi con l’acqua tonica. La sua struttura amara bilanciata e il suo complesso carattere agrumato si sposano perfettamente con l’acqua tonica per dare vita, così, a un aperitivo leggero ma dal profumo unico e deciso: Fiero e Tonic.

LA RICETTA

50% MARTINI Fiero
50 % Acqua tonica

Tanto ghiaccio
1 fetta di arancia per guarnire

Riempire un bicchiere ballon di ghiaccio e farlo raffreddare con un bar spoon. Rimuovere l’acqua in eccesso e versare gli ingredienti, mescolare gentilmente e guarnire con una fetta di arancia fresca.