Tre cocktail perfetti da Diageo Reserve World Class

ciroc-vodka-champagne-cosmo-e40c85ca

Per festeggiare il 14 Febbraio RESERVE WORLD CLASS - il portfolio di distillati ultra premium di Diageo che comprende brand come vodka Cîroc, tequila Don Julio, gin Tanqueray No. TEN, rum Zacapa e whisky Johnnie Walker Blue Label - propone tre cocktail di S.Valentino, ispirati alle atmosfere del giorno più romantico dell'anno. Tre declinazioni dedicate alle coppie, per vivere lo spirito di questa ricorrenza con i migliori distillati del portfolio Reserve, spirit caratterizzati da un heritage secolare e frutto dall'esperienza artigiana dei più abili Master Distiller, ideali per omaggiare l'anima gemella.

CIROC VODKA CHAMPAGNE COSMO
Drink sofisticato e vivace allo stesso tempo, grazie al sapore aspro dei mirtilli unito alle note decise del lime. Perfetto per le coppie più glamour che vogliono godersi ogni momento senza rinunciare allo stile.

INGREDIENTI:
35 ml di Cîroc
45 ml di succo di mirtillo
10 ml di succo di lime
35 ml di Champagne
1 arancia per la guarnizione

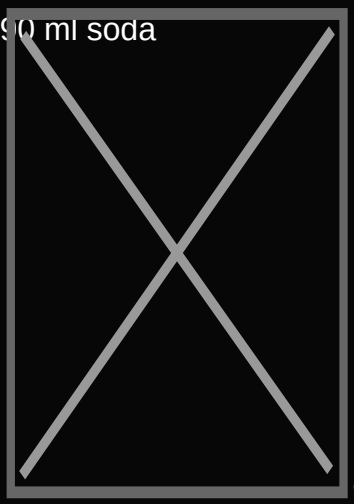
PROCEDIMENTO:
1. Aggiungere in uno shaker Cîroc Vodka, succo di mirtillo, succo di lime, del ghiaccio e shakerare per qualche secondo;
2. Filtrare con un colino hawthorne e uno a maglia fine in un flûte;
3. Aggiungere lo Champagne;
4. Guarnire con una scorza d'arancia.

JOHNNIE WALKER DUCHESS OF AYRSHIRE



Un classico dedicato alla “duchessa” dell’Ayrshire, regione natale della famiglia Johnnie Walker. Complessa rivisitazione del classico Johnnie Walker Highball, Duchess of Ayrshire è il cocktail che guarda sicuro al futuro, fiero del proprio passato, l’ideale per gli innamorati da lungo tempo.

INGREDIENTI:
45 ml whisky Johnnie Walker Black Label Blended
15 ml liquore di albicocca premium
15 ml sherry Amontillado
2 ml bitter al cioccolato malgascio
90 ml ginger beer
90 ml soda



TANQUERAY No.TEN TEN ORCHID

Colore rosso intenso e decoro d’orchidea simbolo di sensualità, gusto lampone e una nota intrigante di zenzero, per un tocco speziato che regala un brivido imprevisto. Come lemigliori storie d’amore, questo drink rifiuta la monotonia, accendendo la serata con eleganza.

INGREDIENTI:
3 cl di Tanqueray N°TEN
1 cl di Liquore di Lampone
3 cl di sour mix (miscela di acqua, succo di limone, succo di lime e zucchero)
1 spruzzata di ginger ale (bibita allo zenzero)
una piccola orchidea screziata

PROCEDIMENTO:
In uno shaker con ghiaccio versare il gin Tanqueray N° Ten, il liquore di lampone e il sour mix. Agitare delicatamente e versare in un bicchiere Martini. Ultimare con una spruzzata di ginger ale e decorare con un piccolo fiore d’orchidea.