Fever-Tree Summer Fever, il cocktail dell'estate 2019

summer-fever-6e5ec360

L’estate si sa è il periodo in cui il consumo dei cocktail aumenta. Ma è bene prestare attenzione alla qualità del drink che si sceglie di consumare. È molto importante la scelta del distillato che si desidera come base, ma altrettanto importante è la scelta del mixer e del garnish che esalta aromi e profumi del drink nel suo complesso. Sempre più spesso infatti il consumatore moderno richiede un particolare distillato, raramente invece richiede uno specifico mixer o ancora meno presta attenzione al garnish.

Lasciando ai professionisti le preparazioni elaborate e le ricette più complesse, Fever-Tree ha stilato una lista di consigli per tutti coloro che apprezzano il bere bene e desiderano saperne di più di mixer e garnish, sia per il consumo al bar ma anche a casa per degustare drink semplici ma completi dal punto di vista sensoriale: sapori freschi e abbinamenti perfetti.

La ricetta del Summer Fever

Si tratta di un cocktail molto semplice, facilmente replicabile su richiesta in tutti i bar sia delle città sia di località turistiche e anche a casa. Inoltre i garnish utilizzati sono un forte richiamo all’estate: rosso, azzurro e il profumo degli agrumi.

25 ml di Gin
25 ml di Campari
Top con Fever-Tree Mediterranean