Select Spritz, il drink che celebra l'arrivo della bella stagione

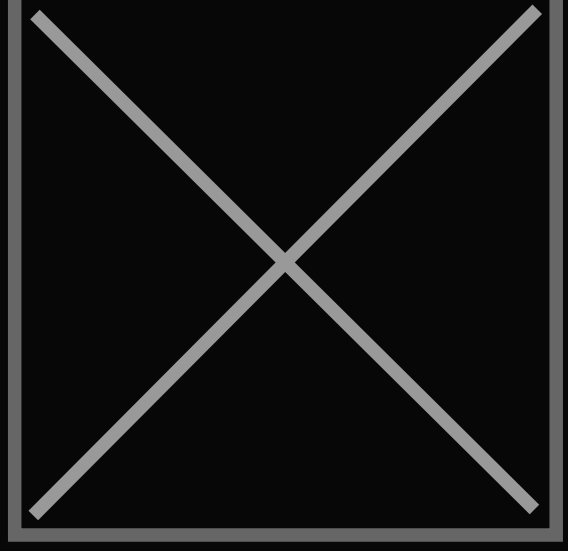
select-prodotto-5-b9c9cece

Per celebrare l’arrivo della bella stagione, Select propone un aperitivo in linea con la tradizione veneziana, a base di Select Spritz.

Select nasce nel 1920 presso il Sestiere di Castello, cuore storico della Serenissima, grazie all’esperienza liquoristica dei Fratelli Pilla. Riconosciuto ancora oggi come una delle **vere icone dell’aperitivo veneziano** e non solo – Select presenta una formula complessa grazie alla presenza di **30 erbe aromatiche**, tra cui spiccano le radici di rabarbaro, lavorate singolarmente, e le bacche di ginepro che, macerate e distillate in purezza in maniera artigianale, donano una grande struttura e persistenza al prodotto, tanto da renderlo particolarmente adatto alla miscelazione.

Il **sapore distintivo**, il raffinato profilo aromatico e l’equilibrato gusto dolce-amaro rendono Select l’ingrediente insostituibile per la preparazione dell’autentico Spritz Veneziano.

Ispirandosi alla tradizione, la ricetta è il risultato di un connubio perfetto tra Select, prosecco, soda o seltz e si completa con l’aggiunta di un’oliva verde grande, proprio come si serve ancora oggi nei locali più tipici della Laguna.



SELECT SPRITZ: LA RICETTA ORIGINALE

Ingredienti:

7,5 cl di prosecco;
5 cl di Select;
2,5 cl di soda o seltz;
1 oliva verde

Procedimento:

Riempire un calice da vino con ghiaccio e versare il prosecco.
Aggiungere Select e colmare con soda o seltz.
Guarnire con un’oliva verde grande, come da tradizione veneziana e degustare in piacevole compagnia.