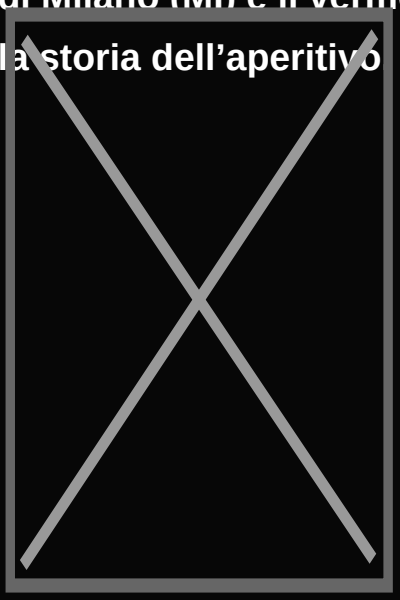
Savoia Americano brinda all'estate

savoia-americano-americano-02-low-939d1836

Inizia l’estate e Savoia Americano propone alcuni aperitivi per brindare all’Italia con le note che meglio rappresentano la storia nel nostro Paese. A partire dal Milano-Torino, il cocktail dissetante, inventato alla fine del XX secolo, con il bitter di Milano (MI) e il vermouth di Torino (TO), dedicato alle due città che hanno fatto la storia dell’aperitivo



Il **Milano-Torino** si rifà all'antica usanza di bere vino aromatizzato, il

vermouth appunto, miscelato al bitter per creare un cocktail ricco di note erbacee, aromatiche e amaricanti, che stimolano l’appetito. Con l’aggiunta poi di ghiaccio e successivamente di acqua gassata o con soda, come richiesto dai primi turisti americani, si è ottenuto un cocktail più vivace e leggero: l'Americano.

Savoia Americano, infatti, non è altro che una miscela già pronta per stupire i palati più fini con il suo equilibrio di sapori e profumi. Ed è **realizzato con ingredienti italiani**: vino trebbiano, miscelato a Vino Marsala Fine DOC, invecchiato in botte di quercia per 14 mesi, e un bouquet di erbe aromatiche. Questo è composto da arancia amara, genziana, sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia,

oltre a mandarino, pompelmo rosa e altri agrumi; il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, come quelli della vaniglia del Madagascar e dell'uva passa siciliana.

Per gustare al meglio **un Mi-To** con **Savoia Americano**, basta versare in un tumbler freddo 50 ml di SAVOIA Americano e disporre tre acini d'uva bianca, retti da un cocktail stick. Se si vuole invece assaporare l'Americano, sarà sufficiente aggiungere 4-5 cubetti di ghiaccio e una spruzzata di soda.



LE GRAFICHE DI SMALL CAPS DEDICATE A SAVOIA

Small Caps, studio di grafica veneziano gestito da due giovani architetti, è partito da Torino, capitale dell'arte nobile di fare mixology, per realizzare una comunicazione visual su Savoia Americano. Le illustrazioni che ne sono nate, e che partono proprio dal Piemonte per attraversare l'Italia, mettono in luce lo stile di ogni luogo, abbinato a un cocktail che incarna l'anima della città protagonista.

La **prima illustrazione è dedicata a Torino**, prima capitale del Regno d'Italia, con la Mole Antonelliana, Palazzo Madama e la Basilica di Superga. Alla città sabauda è stato scelto di associare il cocktail Milano-Torino. Spicca nell'immagine la linea elegante e stilosa della bottiglia di Savoia realizzata in onore della Mole, alla cui ombra e sotto i portici di Piazza San Carlo le persone, prima di cena, si riuniscono nei caffè e negli storici locali per brindare con un bicchiere di Milano-Torino.

Il progetto interesserà anche città come **Milano, Venezia, Firenze e la Sicilia** con i suoi luoghi più emblematici, simboli mediterranei di gusto e tradizioni.