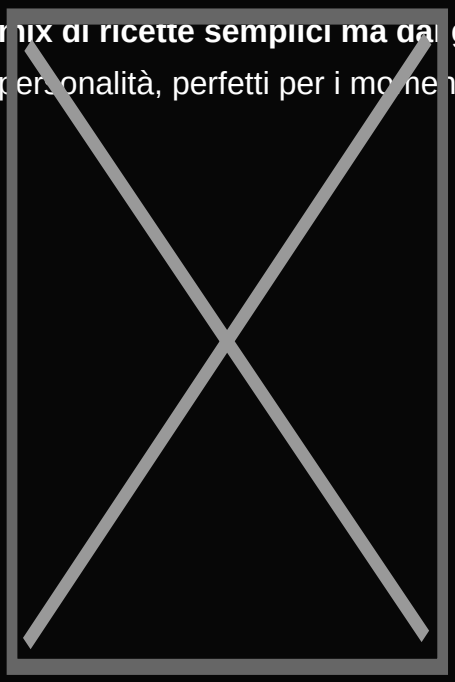
La drink list dell'estate 2022 del Gruppo Bacardi

bombay-sapphire-sunset-21685ece

Il Gruppo Bacardi propone la drink list perfetta per esaltare ogni sfumatura dell’aperitivo, brindare all’estate e soddisfare tutti i gusti, anche quelli più esigenti.

Grazie a una **ricerca raffinata di ingredienti di alta qualità**, questa selezione di drink offre il **giusto mix di ricette semplici ma dal gusto unico**, perfette per assaporare l’estate. Tre cocktail dalla forte personalità, perfetti per i momenti speciali da trascorrere con le persone amate.



BOMBAY SAPPHIRE SUNSET&TONIC, un sorso di sole nel bicchiere

Bombay Sapphire invita ad immergersi nel cuore dell’estate attraverso una nuova espressione aromatica del suo classico gin: Bombay Sapphire Sunset, un’edizione speciale da gustare nel

momento dorato in cui il giorno diventa notte. Mandarino, cardamomo e curcuma sono i tre ingredienti esotici che si aggiungono alle dieci botanical caratteristiche di Bombay Sapphire. Basta una semplice guarnizione per aggiungere un twist che esalterà i sapori rotondi speziati e agrumati di questa vivace special edition, come una fetta d’arancia e anice stellato per un Bombay Sapphire Sunset & Tonic.

LA RICETTA

50 ml Bombay Sunset Sapphire
100 ml Acqua Tonica Premium
1 Fetta d'arancia
1 Anice stellato

Realizzare il cocktail all'interno di un bicchiere pieno di ghiaccio, guarnire e servire in un bicchiere di vino o in un baloon.



MARTINI FIERO&TONIC, il cocktail low alcohol

100% naturale

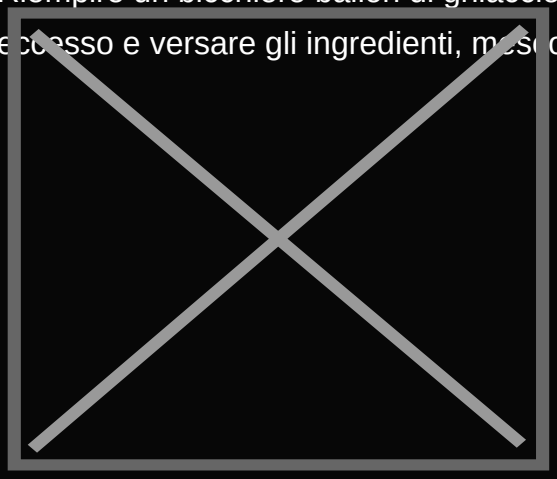
Martini, icona dell’aperitivo Made in Italy, per celebrare l’estate punta su Martini Fiero, una miscela di selezionati vini bianchi, dal colore rosso brillante e intense note fruttate, 100% naturale che trova la sua espressione perfetta nell’hero drink Martini Fiero&Tonic: Il cocktail ideale per gli aperitivi della golden hour, caratterizzato dalla ricchezza di aromi e dalla naturalità dei suoi ingredienti, con una bassa gradazione alcolica grazie alla miscelazione esclusivamente con la tonica.

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.



Fai fiorire l’aperitivo con ST-GERMAIN HUGO

Sofisticato e inconfondibile, St-Germain Hugo si distingue per essere un drink fresco e a bassa gradazione alcolica amato da tutti, capace di trasportarci nel cuore di un giardino fiorito e sorprenderci con le note dolci del sambuco e quelle rinfrescanti e decise di menta fresca e lime. Il cocktail perfetto per un aperitivo che saprà esaltare i sensi e la mente grazie al liquore realizzato secondo il metodo artigianale francese attraverso la selezione e la raccolta a mano di fiori freschi di sambuco, fino a 1.000 in ogni bottiglia.

LA RICETTA
4 cl di ST-GERMAIN
6 cl di Prosecco
6 cl di soda
1 fetta di Lime
Menta fresca

Versare in un bicchiere colmo di ghiaccio. Guarnire con una fetta di lime e foglie di menta fresca.