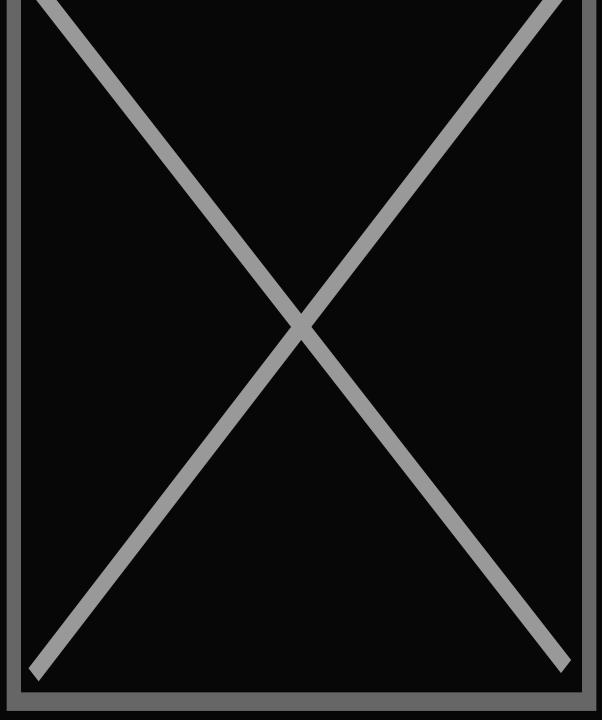
Porto Azzurro, il drink nato dall'incontro tra Helba e NIO Cocktails

nio-cocktails-x-helba-04-d26593f8

La promessa di Helba e NIO Cocktails? Accogliere l’autunno senza rinunciare alle magiche emozioni che solo l’estate è capace di regalare. Così nasce Porto Azzurro, il nuovo cocktail che ci trasporta, già dal primo sorso, nel cuore di un’isola dal fascino senza tempo.

Helba, nato nel 2021 da un’idea di Federico Figini come **omaggio all’Isola d’Elba**, dona a Porto Azzurro un sapore fresco e aromatico grazie a ingredienti che crescono spontaneamente sull’Isola: dalle **7 botaniche utilizzate** - come il mirto, le castagne, la menta selvatica, il ginepro, le alghe di mare, i semi di coriandolo, la radice di liquirizia - fino all’acqua che sgorga dalla Fonte Napoleone – che ci offre una delle 5 migliori acque italiane – direttamente dal cuore dell’Isola sulle pendici della vetta più alta dell’Elba, il monte Capanne.



La ricetta di **Porto Azzurro** è quindi espressione massima dell’estate, rievocandone profumi e aromi da gustare e assaporare ovunque si voglia, anche nelle più fredde giornate autunnali. *“L’ispirazione per questo cocktail è vivace, estiva, dai toni mediterranei grazie a ingredienti quali la salvia, il limone e i fiori di sambuco, che insieme ricreano un aroma marino, erbaceo e fresco, tipico dell’isola* – afferma **Patrick Pistolesi**, master mixologist di NIO Cocktails - *Porto Azzurro è l’abbinamento ideale per secondi di carne bianca o un risotto alla salvia e al limone, ma anche per sapori più leggeri come un’insalata di pomodori maturi”.*

L’arte mixology di Patrick Pistolesi ha voluto **celebrare la preziosità di questo distillato** molto particolare, con un mix altrettanto speciale tra l’aspro e il dolce attorno alle botaniche di Helba, il nome medievale dell’isola. Helba è un prodotto di alta qualità, pensato per valorizzare nel modo migliore il lavoro del master distiller.

Come sempre, tutte le **miscele** firmate **NIO Cocktails** sono **premixate e pronte per essere servite in un minuto**, con la sola aggiunta di ghiaccio. Non resta dunque che godersi il richiamo di un’estate senza fine e di un’esperienza unica semplicemente agitando, strappando il pack sostenibile e versando la miscela in un bicchiere.