Orange Dandy Spritz, il cocktail nato dalla sinergia tra Gingerino e Costaross

20230411164222gingerinocostaross-9601b122

Lo **spritz** non è solo un momento di pausa, ma un **rito collettivo**, un momento di convivialità che ha reso famosi gli italiani all'estero. In Veneto prende un significato ancora più profondo, perché fa parte della tradizione locale. Dai cicchetti agli sponcioni, l'aperitivo nel Triveneto è un rito senza tempo, fatto di convivialità e di un'atmosfera tutta italiana.

Gingerino ha fatto sua questa tradizione, diventandone in poco tempo il protagonista indiscusso proprio grazie all'incontro con il prosecco che ha dato vita al celebre Spritz. Un'altra eccellenza veneta è **Costaross**, un giovane brand hipster e funky di **Serena Wines 1881**, l'azienda radicata nel Triveneto nata a due passi da Conegliano.

I due marchi si uniscono proprio per celebrare l'icona italiana dell'aperitivo, **dando vita all' Orange Dandy Spritz**, un cocktail dall'identità ben definita, in cui vengono enfatizzate le note uniche del bitter originario del Triveneto. Il nome nasce dal tipico colore aranciato dato dal Gingerino, unito al prosecco extra-dry The Dandy di Costaross in cui Ross, il cervo simbolo del brand, veste un look dandy, richiamando un gusto stravagante ed eccentrico ma sempre fresco ed elegante. Il bitter si fonde perfettamente con il prosecco, perché ha un gusto ricercato e deciso che non copre, ma al contrario, esalta le sue prerogative particolari.

La ricetta è semplicissima: una clavetta di Gingerino e 10 cl di prosecco. Un cocktail capace di unire e valorizzare la tradizione sempre moderna di Gingerino e il gusto innovativo di The Dandy. Gingerino si inserisce, quindi, nel mondo della miscelazione con un cocktail che è l'evoluzione naturale da drink analcolico in alcolico.

La partnership tra i due prodotti è stata lanciata a Vinitaly ma la loro avventura continuerà anche in seguito, con un tour estivo fatto di eventi che attiveranno le principali località del Nord Est.