Amaro Santoni, lo spirit toscano a base di rabarbaro insieme a Simone Caporale

20231106105755amaro-santoni-small-48d5291b

Il Global Ambassador Partner di Amaro Santoni, **Simone Caporale**, ha scalato la classifica dei **50 Best Bars 2023** conquistando il primo posto col **Sips di Barcellona**, locale di cui è anche socio insieme a Marc Álvarez. Entrambi sono tra i bartender più creativi e innovativi al mondo.

La capacità di Caporale è sempre stata quella di **intuire le richieste della clientela**, anticipando i trend del settore sia nell'allestimento di un locale sia nelle proposte dei cocktail. Intuizioni che lo guidano anche nella sua attività di Global Ambassador Partner per Amaro Santoni, l'aperitivo amaro a base di rabarbaro, nato dalla lunga esperienza liquoristica toscana.
Amaro Santoni è uno **spirito bilanciato**, a base di **oltre trenta botaniche e dal sapore insieme dolce e amaro**, dato dalle **note agrumate, dalla foglia di olivo, dal fiore dell'iris.**

"Amaro Santoni rappresenta l'aperitivo italiano in chiave contemporanea" afferma **Simone Caporale**. *"Abbiamo aggiunto alla sua anima tradizionale un 'dash', un pizzico di novità, come il suo **gusto dolce-amaro**, affinché potesse piacere alle giovani generazioni, alla ricerca di modi più semplici e leggeri di bere con moderazione"*.
Simone Caporale **consiglia** di gustare **Amaro Santoni sia liscio con ghiaccio o miscelato**. Lo **Spritz con Amaro Santoni**, per esempio, si prepara con due parti di Santoni, quattro di Prosecco e un'oliva di guarnizione. Per un'alternativa a bassa gradazione alcolica si può sostituire il prosecco con la tonica e guarnire con una fetta d'arancia esaltandone il gusto agrumato. Per preparare invece un finissimo **Negroni rosa**, basterà mixare in parti uguali Amaro Santoni, Gin e Vermouth Rosa e assaporare.