waterdrop lancia Amarena, la nuova Limited Edition ispirata alla ciliegia amarena

5bc8aa4c-c463-42f1-b6f6-586cd9845fcf

Il rosso ciliegia è tra le tonalità protagoniste dell'estate 2026. Dalla moda ai social, fino al mondo beverage, il suo immaginario conquista anche il bicchiere, accompagnando il ritorno dei sapori sour e dei drink dal carattere deciso. Se negli ultimi anni hanno dominato gusti tropicali e note più dolci, oggi la tendenza guarda in un'altra direzione: quella dell'equilibrio tra dolce e aspro. Non a caso, lo **"swour"** – l'incontro tra sweet e sour – si sta affermando come una delle tendenze di gusto più interessanti del 2026, portando al centro della scena ingredienti dal carattere deciso come agrumi, frutti rossi e amarena. Il successo di questi sapori va oltre il gusto e racconta un nuovo modo di vivere il momento del drink. L'aperitivo lascia spazio a rituali più spontanei e meno codificati, che accompagnano diversi momenti della giornata.

È in questo contesto che si inserisce la "Sour Hour", il concetto con cui waterdrop racconta una convivialità più libera, creativa e contemporanea, fatta di sapori audaci, colori vibranti e piccoli momenti da condividere. A interpretarla è **Amarena Limited Edition**, il nuovo microdrink dell'azienda ispirato al gusto intenso della ciliegia amarena.

Realizzato con vera amarena in polvere, vitamine C, B1, B3, B5, B6 e B12 e senza zucchero, Amarena trasforma anche un semplice bicchiere d'acqua in un momento di gusto dal carattere deciso. Nati per trasformare l'acqua in un'esperienza di gusto, i microdrink waterdrop permettono di creare bevande fresche e originali in pochi gesti, offrendo una base ideale per reinterpretare anche i trend del momento.

Queen of Tarts

Ingredienti

· 2 microdrink waterdrop AMARENA

· 50 ml di acqua naturale

· 150 ml di acqua frizzante fredda

· 100 ml di succo di melagrana senza zucchero

· Ghiaccio tritato

· 10 lamponi freschi

· 1 lime

Preparazione

Sciogliere i due microdrink AMARENA in una piccola quantità di acqua naturale. Aggiungere il succo di melagrana e mescolare delicatamente. Riempire una caraffa con abbondante ghiaccio tritato, versare lentamente l'acqua frizzante e completare con i lamponi freschi. Decorare con una lunga scorza di lime e, a piacere, con un ulteriore ricciolo di scorza sul bordo del bicchiere.