Villa Massa & Tonic, il must dell'estate 2016

villa-massa-tonic-3403c659

I trend dell’estate 2016 sono ormai definiti e si può quindi annoverare tra questi il grandissimo successo del cocktail Villa Massa & Tonic. Nei locali più cool della penisola è diventato un must sia come aperitivo sia come after dinner grazie al suo gusto unico e straordinariamente fresco.

Il segreto del suo successo è la ricetta innovativa. Ecco come si prepara: versare 5 cl di limoncello Villa Massa ghiacciato in un calice riempito con ghiaccio, aggiungere 15 cl di tonica premium, schiacciare leggermente tra i palmi delle mani 3-4 foglie di basilico così da liberarne gli oli essenziali e aggiungerle al drink. Infine, mescolare e servire ghiacciato.

[embed width="560"]https://youtu.be/-aBL2XRD7Qc[/embed]

Stefano Callegaro_Masterchef_Villa MassaLa consacrazione arriva anche dallo chef **Stefano Callegaro**, vincitore della quarta edizione di Masterchef, che durante Taste of Milan (l’evento dedicato all’alta ristorazione) l’ha definito “il cocktail dell’estate”: *«Villa Massa & Tonic mi ha entusiasmato, credo sia l’alternativa più intelligente e ben fatta dello spritz! Frizzante e acido al punto giusto, perfetto per stimolare l’appetito, con la giusta potenza alcolica e mai stucchevole. Geniale nella sua semplicità insomma»*.

Villa Massa
Ubicata a Piano di Sorrento, nel cuore della penisola sorrentina, l’azienda Villa Massa è stata fondata nel 1991 dai fratelli Sergio e Stefano Massa e produce l'omonimo "Liquore di limone di Sorrento" seguendo un'antica ricetta di famiglia originaria del 1890. Leader internazionale in termini di prezzo e di volumi tra i produttori che utilizzano esclusivamente i limoni della varietà "Limone di Sorrento", Villa Massa ha contribuito a rendere il limoncello un'icona del "made in Italy" nel mondo. Villa Massa è nota anche per i liquori di arance, mandarini e noci e per la sua crema di limoncello ottenuta con l'aggiunta di una soffice crema di latte.

www.villamassa.com