Amaro Lucano Cobbler, il cocktail per l'estate

img-20160715-180151-f48d74c8

Prodotto di punta del Gruppo di Pisticci, il celebre **Amaro Lucano** è caratterizzato da un particolare bouquet aromatico, dove spiccano le note agrumate, con un perfetto bilanciamento tra dolce e amaro. Grazie al sapore unico ed equilibrato e alla sua spiccata versatilità, si pone non solo come tradizionale fine pasto, ma è ottimo anche per essere utilizzato in **miscelazione**, come base per la costruzione di drink originali. Per questo oggi viene scelto dai più esclusivi bartender in tutto il mondo.

Amaro Lucano 70cl_LOWIn occasione del 120° anniversario di Lucano, nel 2014, è stata recuperata, da un antico manoscritto del fondatore, una ricetta che prevede una base botanica simile all'Amaro Lucano classico, ma con una **maggiore gradazione alcolica**. Il nuovo prodotto si chiama **Amaro Lucano Anniversario** ed esalta maggiormente le note erbacee amaricanti degli assenzi, del cardo santo e della genziana che lo rendono il perfetto ingrediente da utilizzare come base all'interno dei cocktail.

Garantisce Lucano, il Gruppo che vanta una lunga tradizione liquoristica da cui nascono spirits amati e apprezzati in tutto il mondo. Amaro Lucano è in vendita nella caratteristica bottiglia da 50 o 70 cl presso le migliori catene della G.D.O al costo indicativo di 8 – 10 €

Lucano Cobbler Still Life**Amaro Lucano Cobbler, il cocktail ideale per l'estate**

Ingredienti

45 ml di Amaro Lucano
100 ml vino rosso
25 ml acqua tonica
15 ml sciroppo di zucchero

Preparazione

Costruire il drink direttamente nel bicchiere e guarnire con fetta di limone e di arancia, ciuffo di menta e frutti di bosco. Servire con ghiaccio.