Casa Italia sceglie vodka CÎROC

cocktail-ciaola-con-ciroc-vodka-6bc76d87

CÎROC, la vodka Ultra-Premium distillata dall'uva, sarà lo spirit di lusso che animerà gli eventi di Casa Italia ai Giochi Olimpici di Rio 2016. Nell'esclusiva location del Costa Brava Clube, la vodka dall'inconfondibile bottiglia con cromie azzurre sarà protagonista con un cocktail dedicato all'Italia che ne rievoca i sapori e le fragranze.

Il cocktail, creato da Fabrizio Fischione, Brand Ambassador CÎROC, si sviluppa su tre livelli cromatici: dal rosso intenso al bianco del candido albume pastorizzato, passando per il verde del basilico che decora il bicchiere, il tutto mixato con guava e due prodotti italiani d'eccezione: il limone siciliano e il Primitivo giovane.

Una contaminazione tra Brasile e Italia quella del cocktail di CÎROC che interpreta così lo spirito di Casa Italia riassunto in CIAOLA', parola nata dalla crasi del saluto italiano e portoghese come segno di benvenuto e di slancio verso l'altro, e rappresentato dal ponte che collega lo scoglio sul quale è situata Casa Italia alla terraferma unendo idealmente l'oceano e la città.

CasaItalia-01 (1)Il club sorto all'inizio degli anni '60, è una location di eccellenza che unisce arte, design, cultura e cucina di artisti di fama internazionale in cui CÎROC non poteva mancare con un cocktail che promette di essere il protagonista delle serate ricordando, con i suoi colori e ingredienti, lo spirito patriottico e aggregativo del tricolore e dello sport.

IL COCKTAIL CIAOLÀ
Ingredienti:
4,5 cl di Cîroc vodka
3 cl succo di limone siciliano
2 cl purea di guava
7,5 ml di albume pastorizzato
3 cl di Primitivo giovane

Preparazione:
Versare Cîroc vodka, succo di limone, purea di guava e albume in uno shaker. Agitare bene. Versare il tutto in un bicchiere tumbler precedentemente riempito con ghiaccio. Aggiungere il Primitivo giovane e decorare con un rametto di basilico.

La Vodka CÎROC è stata lanciata negli Stati Uniti nel gennaio 2003. Diversamente dalla maggior parte delle vodka, tipicamente distillate da cereali, Vodka CÎROC trae tutto il suo sapore da uve fresche e succose. Una selezione accuratissima di magnifiche uve francesi è sottoposta a macerazione, fermentazione e conservazione in cella a freddo - un processo che tuttora è utilizzato esclusivamente dai migliori produttori di vino. Il distillato d'uva è poi sottoposto a un raffinato e complesso processo di distillazione in colonna che dà vita a uno spirito d'uva neutro di qualità eccezionale. La distillazione finale avviene in alambicchi discontinui in rame realizzati su misura, sotto la direzione del Maestro Distillatore che aggiunge il suo tocco inconfondibile alla Vodka CÎROC, modellando il suo carattere unico e conferendole un gusto particolarmente fresco e acceso.

www.ciroc.com