

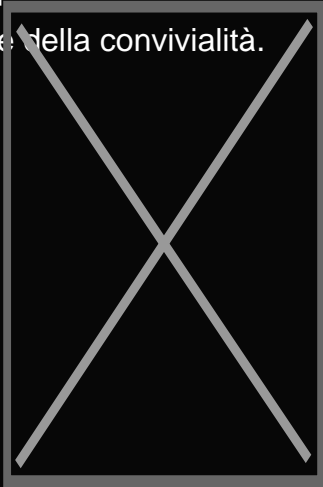
# Coca-Cola presenta i suoi nuovi COKEtails

coketails-f0b0acde

Coca-Cola ha ingaggiato tre bartender d'eccezione del panorama italiano - Mattia Cilia, Luis Hidalgo e Paolo Sanna - chiedendo a ognuno di loro di creare tre COKEtails alternando come ingrediente Coca-Cola Zero Zuccheri e Zero Calorie (LIGHT UP COKEtails) e Coca-Cola Original Taste (SPICE UP COKEtails).

Nei COKEtails la Coca-Cola diventa l'ingrediente principale di un mix unico ed equilibrato, ma al tempo stesso esplosivo a livello sensoriale. in grado di accendere la serata, anche a zero contenuto alcolico.

Se il semplice piacere di bere una Coca-Cola rende speciale ogni momento, non si poteva non essere presenti nel momento dell'aperitivo: un vero e proprio rito, da Nord a Sud, all'insegna del divertimento e della convivialità.



**AFTER-8 COCA-COLA by Mattia Cilia**

## Ricetta

10 ml Alpestre

35 m Rabarbaro zucca

15 ml Creme de mente bianca

3-4 dash Bitter al cioccolato

25 ml Coca-Cola

### **Garnish**

Orange wheel and mint spring

### **Tecnica di preparazione**

Shake&Strain

### **Ghiaccio**

No ICE

### **Bicchiere di servizio**

Coupette

### **Descrizione**

After-8: Si consiglia di spegnere i cellulari, di accendere i sensi e di creare sintonia con chi hai di fronte. Un COKEtails da gustare con la massima apertura mentale per cogliere la ricchezza dei dettagli, le note profonde come la passione e fresche come la spensieratezza.



**NEW COKE by Luis Hidalgo**

### **Ricetta**

30 ml di Gin

30 ml di liquore alla violetta

30 ml di Spremuta di pompelmo rosa

20 ml di spremuta di limone

10 ml di maraschino

10 ml albume

125 ml di Coca-Cola

## **Garnish**

Un fiore

Ciliegia su stecco

## **Tecnica di preparazione**

Shaker and Strain e top di Coca-Cola

## **Bicchiere di servizio**

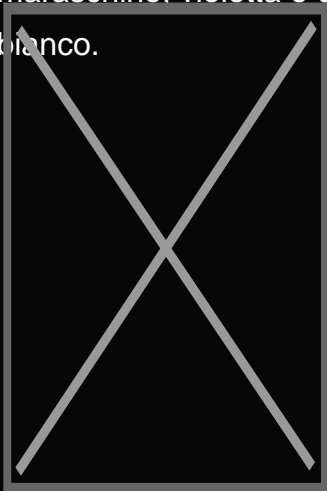
Calice da vino bianco

## **Ghiaccio**

No ICE

## **Descrizione**

Un'esplosione di colori: un COKEtails corposo, dolce e allo stesso tempo amaro con dettagli di maraschino, violetta e una profusione di Coca-Cola. Un mix di colori nascosti nella predominanza del bianco.



**PEMBERTON CUP#7 by Paolo Sanna**

## **Ricetta**

50ml Bourbon whiskey

30ml limone

20ml sciroppo d'orzata (2:1)

4 foglie di menta

Top di Coca-Cola

## **Garnish**

Rametto di menta, mandorle sgusciate e una mora.

Spolverata di zucchero a velo

### **Bicchiere di servizio**

Mug vintage d'acciaio

### **Ghiaccio**

Cubi, ghiaccio tritato on top

### **Tecnica di preparazione**

Shakerare tutti gli ingredienti tranne la Coca-Cola, versare nella mug e aggiungere la Coca-Cola on top.

### **Descrizione**

Uno Smash'n'Fizz, un COKEtails spiritoso, corroborante e pieno di ritmo, l'incontro fra tradizione e innovazione, un ritorno al futuro, un vintage in chiave moderna. Come la variazione sul tema del nu jazz.