

Nasce #Sanset, il cocktail che celebra il tramonto



C'è un'ora del giorno in cui i colori iniziano a farsi più tenui e la sfera luminosa del sole cala dietro l'orizzonte, adagiandosi sul mare o nascondendosi tra i palazzi. È il momento in cui si raccolgono i pensieri della giornata, in cui si ha voglia di sentirsi leggeri e si dedica un tempo prezioso a se stessi e a chi condivide una passione o uno stesso bisogno di spensieratezza.

Sanbittèr dedica a questo momento magico un cocktail rosso come i cieli più belli al tramonto, intenso come la passione, leggero come il desiderio di stare semplicemente bene, con gli amici di una vita o con quelli conosciuti da poco, ma con i quali è scattata la vera empatia. Il suo nome è #SANSET un mix fresco e dissetante di Sanbittèr Rosso, Vermouth bianco e Soda, perfetto per brindare alle passioni più intense che l'estate porta con sé.

#SANSET è il nuovo cocktail leggermente alcolico per chi non si accontenta di ordinare “il solito”, nato dalla collaborazione con gli esperti barman dell’Ateneo del bartending Planet One. In linea con i trend internazionali che vedono sempre più persone trascorrere le serate all’insegna del “drink light” per divertirsi ed eliminare i pensieri, senza perdere il controllo. Un cocktail estremamente attuale anche grazie alla scelta di mixare l’intramontabile Sanbittèr Rosso con la soda e uno degli ingredienti oggi più in voga: il vermouth, un vino liquoroso aromatizzato, nato alla



Inventato da Antonio Benedetto Carpano nel 1786 miscelando vino

bianco con gli aromi derivati dall’infusione di fiori, frutti e spezie, oggi il vermouth torna in auge come simbolo dell’eccellenza made in Italy e della tradizione piemontese. Dalla nascita dell’Istituto del Vermouth di Torino, annunciata proprio durante l’ultima edizione 2017 del Vinitaly, all’apertura di una serie di “vermuterie” dedicate all’alcolico che sta alla base di alcuni dei cocktail più noti, dalla Vermuteria Ca l’Estrany di Barcellona alla SOT di Madrid, per poi spostarsi nel Belpaese dove l’ultimo attivato è il “Vermù” meneghino.

Con un affascinante tris di ingredienti di qualità, un mix all’insegna del gusto e una veste totally red, #SANSET è dunque il cocktail perfetto per il momento dell’aperitivo, da bere all’ora del tramonto, come dice il suo stesso nome. Nei migliori locali di tutta Italia lo servono guarnito da un ciuffo di menta ed una scorza di limone, in un elegante calice ballon firmato proprio dal logo che gioca sull’alternanza tra la vocale “u” del termine anglofono “sunset” e la “a” di Sanbittèr. Il nuovo cocktail dell’estate italiana verrà presentato in esclusiva con due serate #SANSET con vista sullo skyline di Milano e Roma insieme a ospiti d’eccezione che sapranno regalare la giusta atmosfera musicale.

Dal 21 giugno al 5 luglio, inoltre, la città meneghina e quella romana si coloreranno di rosso #SANSET grazie ad uno speciale palinsesto di eventi aperti al pubblico.