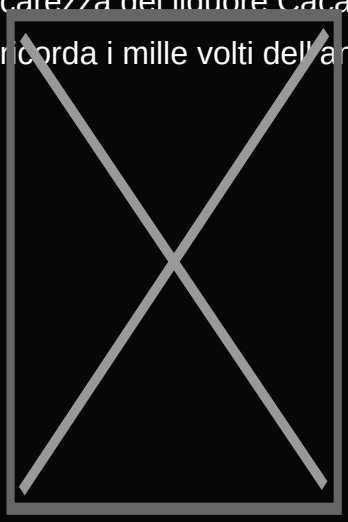
San Valentino, il cocktail di Grey Goose dedicato agli innamorati

grey-goose-valentines-day-cocktail-photoshoot-1046-44468540

In amore, si sa, non contano solo le occasioni speciali. Sono ancora più importanti i piccoli gesti quotidiani, le attenzioni verso il partner, le risate spontanee, i gesti romantici inaspettati. Nel giorno, però, in cui si celebra l'amore per eccellenza, non può mancare un momento unico in cui festeggiare tutte le piccole e grandi vittorie quotidiane, quelle che hanno reso la coppia ciò che è. Grey Goose, che invita a "vivere come se ogni giorno fossi tu l'occasione speciale", vuole rendere omaggio a chi mette l'amore al centro della propria vita, ogni giorno, con un cocktail raffinato e delicato, "A rose by anyothername".

Il gusto prezioso della vodka Grey Goose si sposa con la delicatezza del liquore alla rosa, la vellutata carezza del liquore Cacao Blanc e quel tocco di frizzante piacere dello champagne. Un mix che ricorda i mille volti dell'amore.



Ingredienti

35 ml di Vodka Grey Goose infusa con Rosa e Mandorle
10 ml di liquore Crème de Cacao Blanc
10 ml di liquore alla Rosa

Champagne Rosé o Prosecco

Procedimento

Crea l’infuso immergendo in una bottiglia di vodka 4 cucchiai grandi di petali di rosa disidratati. Aggiungi 8 gocce di essenza di mandorla organica. Filtra i petali di rosa dopo 1-2 giorni, o quando preferisci.

Una volta pronto l’infuso, miscela la vodka, il liquore Crème de Cacao Blanc e il liquore alla rosa. Filtralo con lo stainer in un flute e colma con lo champagne.