Aperitivi natalizi, le proposte di Martini per sorprendere

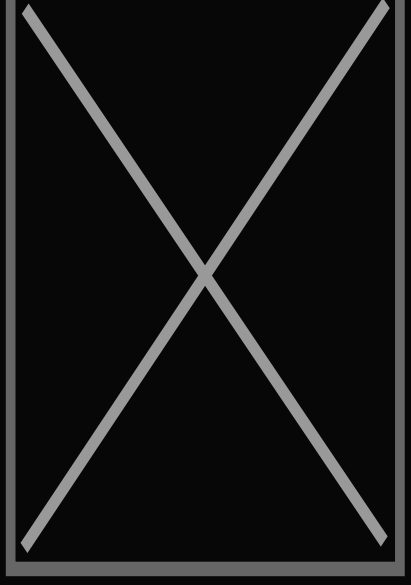
1-panettone-negroni-horizontal-21f9c458

Da sempre le feste natalizie rappresentano il **momento perfetto per provare ricette particolari e inedite** e gli appuntamenti per brindare e sperimentare nuovi ingredienti non mancano.

Un buon cocktail, infatti, se preparato con ingredienti di qualità, rappresenta il must have dei drink delle feste, e grazie a **Martini Riserva Speciale Rubino** e **Martini Riserva Speciale Bitter** l'aperitivo diventa davvero premium. I due prodotti, infatti, si miscelano al gin per dare vita a Panettone Negroni, rivisitazione del cocktail evergreen pensato da Martini per brindare con eleganza e tradizione al Natale 2021, in grado di sorprendere i propri ospiti in poche semplici mosse.

Il vermouth Martini Riserva Speciale Rubino è realizzato **da uve selezionate che si distinguono per intensità e un particolare bouquet** che, insieme agli estratti di erbe aromatiche, danno origine a uno straordinario blend finale. Caratterizzato da una combinazione straordinaria di artemisia e legno di sandalo che donano un colore rosso intenso con riflessi mattonati, Martini Riserva Speciale Rubino ha un **profumo ricco e complesso, un gusto pieno in cui la perfetta sintonia tra le varie componenti** donano rotondità, avvolgono il palato e regalanouna sensazione unica e raffinata.

Pensato per gli appassionati del bere bene e di unamixology d'autore, Martini Riserva Speciale Bitter celebra **l'incontro tra il tasting moderno e i sapori più tradizionali**, un bitter dall'equilibrio ricercato in grado di creare una piacevole sensazione amara in bocca, completa e avvolgente e che condivide le stesse botaniche del vermouth Riserva Speciale.



RICETTA

Ingredienti:

- 200 gr di panettone
- 25 ml di Martini Riserva Speciale Rubino
- 25 ml di Martini Riserva Speciale Bitter
- 25 ml di Bombay Sapphire (da lasciare in infusione nel panettone)

Procedimento:

- Tagliare a fette il panettone e tostarle
- Lasciare la fetta di panettone in infusione in 500 ml di Bombay Sapphire
- Filtrare il liquido in eccesso con un tessuto di cotone o un canovaccio pulito, è possibile riporre il prodotto in eccesso in una bottiglia per utilizzi futuri.
- Unire tutti gli ingredienti in un bicchiere tumbler rocke ricoprire di ghiaccio fino al bordo
- Mescolare tutto e nel caso aggiungere ancora un po' di ghiaccio per assicurarsi che il bicchiere sia pieno
- Guarnirecon una fetta tostata di panettone. In alternativa è possibile prediligere una fetta di arancia con un chiodo di garofano.