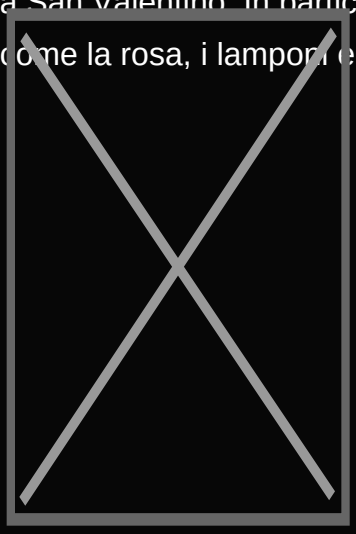
T'amASTI, il cocktail per San Valentino di Giorgio Facchinetti

astihead-197e19ad

Il flair bartender Giorgio Facchinetti ha creato T’amASTI, il nuovo cocktail a base di Asti Spumante che a San Valentino celebra l’amore, in tutte le sue forme. Niente di più apprezzato per stupire il partner e celebrare la festa degli innamorati con un tocco di aromaticità e innovazione.

La vostra metà resterà incantata nel gustare il nuovo drink, che supera i cliché **della festa più classica dell’anno**. Tra la luce fioca delle candele e il profumo dei fiori, durante una cena romantica o un aperitivo dinamico, il drink T’amASTI saprà rendere frizzante la serata speciale di ogni coppia.

L’inconfondibile sapore aromatico dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti, infatti, è ideale per preparare tanti **gustosi cocktail**, da condividere con gli amici o la famiglia, oppure con il partner come a San Valentino. In particolare, nel nuovo drink **l’Asti Spumante** sposa perfettamente gli ingredienti come la rosa, i lamponi e la menta, creando un vero e proprio bouquet di fiori da bere.



La ricetta di T'amASTI

Ingredienti:

4 cl di Vodka

2 cl di Liquore alla rosa

3 lamponi

4 foglie di menta

Asti dolce Docg

Preparazione:

In uno shaker inserire la vodka, il liquore alla rosa, i lamponi e le foglie di menta , poi shakerare il tutto energicamente. Il lampone lascerà così il suo caratteristico colore e la sua riconoscibilissima fragranza, mentre le menta andrà a donare freschezza e una leggera punta di amarognolo. Filtrare il tutto in una coppetta e colmare il drink con top di Asti dolce Docg.