

Savoia Americano, tre cocktail per le feste natalizie

savoia-lifestyle-americano-grapes-copy-low-92870608

Savoia Americano Rosso usa il betacarotene per ottenere il suo colore rubino ed è realizzato con vino trebbiano, aromatizzato con un bouquet di erbe aromatiche, tra cui arancia amara, genziana, sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia, oltre a mandarino, pompelmo rosa e altri agrumi; in più, il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, insieme a quelli della vaniglia del Madagascar e dell'uva passa siciliana. È inoltre arricchito con **Marsala Fine DOC**, invecchiato in botte di quercia per 14 mesi.

Stranger & Stranger, agenzia vincitrice di numerosi premi nel design del packaging, ha ideato le linee dell'elegante **bottiglia da 500 ml**: la forma squadrata richiama la Mole Antonelliana e lo skyline della città di Torino, patria del vermouth, da tenere rigorosamente coricata in frigorifero per essere sempre pronta da stappare. Nell'etichetta è immancabile il richiamo allo stile italiano, con **un'impronta legata alla sostenibilità**: il tappo lavorato è ricavato da trucioli di botti di rovere.



I cocktail per le feste

Savoia è già pronto da bere ma chi vuole gustarlo come base per preparare dei cocktail esclusivi può seguire alcune semplici ricette, con l'aggiunta di pochi ingredienti facilmente reperibili.

SAVOIA GARIBALDI

Ingredienti:

1 parte di SAVOIA Americano
2 parti di spremuta di arance rosse siciliane
4-5 cubetti di ghiaccio e uno spicchio d'arancia

Preparazione:

Spremere le arance e filtrare il succo. Mettere il ghiaccio in un tumbler, aggiungere la spremuta d'arancia, versare SAVOIA Americano e mescolare adagio. Servire con una fetta d'arancia come guarnizione.

AMERICANO SAVOIA

Ingredienti:

1 parte di SAVOIA Americano
1 parte di soda
4-5 cubetti di ghiaccio e 3 acini d'uva

Preparazione:

Riempire un highball, con del ghiaccio fino a 3/4 e versare gli ingredienti. Guarnire con 3 acini d'uva retti da un cocktail stick.

SAVOIA SBAGLIATO

Ingredienti:

1 parte di SAVOIA Americano
1 parte di prosecco
4-5 cubetti di ghiaccio e uno spicchio d'arancia

Preparazione:

Miscelare gli ingredienti e servire in un tumbler basso con ghiaccio, decorare con uno spicchio d'arancia.