Tre cocktail invernali con Amaro Santoni per festeggiare il nuovo anno

20231219121218santonihead-81bbece9

Il rosa di Amaro Santoni sposa perfettamente **il peach fuzz**, il colore del 2024 come annunciato dal Pantone Color Institute. Declinato nella sfumatura più calda del pesca, **il rosa di Santoni potrà tingere i drink con riflessi rossi e aranciati** per cogliere positività e ottimismo.

Prodotto con 34 botaniche, Amaro Santoni è realizzato con l'infusione di ingredienti naturali. Il suo **sapore è dolce-amaro**, identificato dalle note agrumate, dalla foglia di olivo, dal fiore dell'iris e dal rabarbaro. Il **gusto è delicato**, con **note speziate, erbacee e floreali** mediamente intense, seguite da **sensazioni amaricanti**; con la tonica e un cubetto di ghiaccio esprime un'armonia di sapori freschi, animati dal sentore del rabarbaro e dei bouquet di fiori.

TRE COCKTAIL INVERNALI CON AMARO SANTONI

Sprizzettone agli agrumi

Ispirato allo **Spritz**, questo cocktail con Amaro Santoni rappresenta bene i gusti agrumati dell'inverno: il bergamotto con la sua fragranza unica e il limone con la giusta acidità per bilanciare il drink.

Ingredienti:

50 ml di Amaro Santoni

100 ml Prosecco

50 ml limonata chiarificata di bergamotto e limone

Preparazione:

Sistemare il ghiaccio in un calice da vino a tulipano, versare Amaro Santoni, la spremuta di agrumi e il prosecco. Guarnire con una fettina d'arancia.

Maribaldi, il cocktail equilibrato

Il mandarino, frutto per eccellenza dell'inverno dal succo molto dolce, si sposa bene al gusto amaro del Santoni: questo mix valorizza anche il suo bouquet floreale. L'aggiunta poi del marsala rilascia una nota molto profonda aromatica di barrique.

Ingredienti:

50 ml Amaro Santoni

90 ml succo di mandarino

20 ml Marsala

Preparazione:

Sistemare i cubetti di ghiaccio in un bicchiere alto da cocktail, versare il Marsala, Amaro Santoni e il succo del mandarino filtrato.

Paloma 3.0 per il dopocena

L'ispirazione arriva dal classico Paloma, un cocktail che negli ultimi anni è diventato un moder classic: Amaro Santoni è l'ingrediente perfetto per comporre cocktail natalizi come questa versione del Paloma, un drink semplice da replicare, perfetto come digestivo dopo le abbondanti cene delle feste.

Ingredienti:

50 ml Amaro Santoni

90 ml succo di pompelmo rosa

3 gocce di bitter al mandarino

25 ml Tequila

Preparazione:

Sistemare i cubetti di ghiaccio in un bicchiere alto da cocktail, unire Amaro Santoni, Tequila, Bitter al Mandarino e Pompelmo Rosa. Finire il drink con una fetta di pompelmo rosa.