La festa degli innamorati con tre cocktail esclusivi

don-julio-blanco-mulled-winter-margarita-5815cfc6

Per festeggiare il 14 Febbraio RESERVE WORLD CLASS - il portfolio di distillati ultra premium di Diageo che comprende brand come vodka Cîroc, tequila Don Julio, gin Tanqueray No. TEN, rum Zacapa e whisky Johnnie Walker Blue Label - propone i suoi cocktail inediti ispirati alle atmosfere e ai colori caldi del giorno degli innamorati.

Tre declinazioni dedicate alle coppie per interpretare lo spirito di questa ricorrenza con i migliori distillati del portfolio Reserve,spirit caratterizzati da un heritage secolare e frutto dall'esperienza artigiana dei più abili Master Distiller.

ciroc-vodka-champagne-cosmo**CIROC VODKA CHAMPAGNE COSMO**
Gusto sofisticato arricchito dal sapore aspro dei mirtilli e dalle note decise dellime. Perfetto per le coppie più eleganti e glamour.

INGREDIENTI:
35 ml di Cîroc
45 ml di succo di mirtillo
10 ml di succo di lime
35 ml di Champagne
1 arancia per la guarnizione

PROCEDIMENTO:
1. Aggiungere in uno shaker Cîroc Vodka, succo di mirtillo, succo di lime, del ghiaccio e shakerare per qualche secondo;
2. Filtrare con un colino hawthorne e uno a maglia fine in un flûte;
3. Aggiungere lo Champagne;
4. Guarnire con una scorza d'arancia.

DON JULIO BLANCO MULLED WINTER MARGARITA

Dal sapore speziato con un cuore di vino rosso, regala alle coppie più dolci e romantiche la sensazione di un caldo abbraccio.

INGREDIENTI:

50 ml di Don Julio Blanco
50 ml di Merlot
20 ml di sciroppo per vin brûlé
25 ml di succo di limone
1 arancia per la guarnizione

PROCEDIMENTO:

1. Riempire una grossa caraffa con il ghiaccio;
2. Aggiungere tutti gli ingredienti nella caraffa e mescolare;
3. Servire in tumblerguarniti con la scorza d'arancia così che venga rilasciato il suo aroma.

tanqueray-no-ten-grapefruit-fizz**TANQUERAY No.TEN GRAPEFRUIT FIZZ**

Perfetto per aggiungere una nota frizzante alla serata dell'amore per eccellenza. Un cocktail fresco e fruttato che acquisisce carattere grazie ai sentori di pompelmo e botanicals di Tanqueray No. TEN.

INGREDIENTI:

45 ml di Tanqueray No. TEN
15 ml di Aperol
40 ml di succo di pompelmo rosa
160 ml di acqua tonica
1 pompelmo tagliato a fette

PROCEDIMENTO:

1. Mescolare Tanqueray No. TEN, l'Aperol, il pompelmo e l'acqua tonica in una caraffa piena di ghiaccio;
2. Aggiungere qualche fetta di pompelmo;
3. Mescolare;
4. Versare in coppetta o bicchiere da vino pieni di ghiaccio;
5. Guarnire i bicchieri con una fetta aggiuntiva di pompelmo.

www.diageo.com