Italicus Spritz a San Valentino

italicusxmas20-spritz-2-low-77d4050c

Da sorseggiare come aperitivo o dopo cena, l’Italicus Spritz è il cocktail scelto da Italicus Rosolio di Bergamotto per la serata a due per eccellenza
Per un San Valentino di classe, Italicus Rosolio di Bergamotto ha pensato all’Italicus Spritz, il perfect serve pergustare una nuova versione di Spritz, facile da preparare, ideale per accompagnare un aperitivo o per bere miscelato a tavola in modo insolito.

L’ITALICUS SPRITZ, LO SPRITZ REINVENTATO MODERNO

Ingredienti: 1 parte di Italicus Rosolio di Bergamotto, 2 parti di Dry Prosecco e 3 Olive Verdi
Preparazione: miscelare in un bicchiere da vino grande, aggiungere i cubetti di ghiaccio e versare il prosecco, guarnire con le olive infilate come perle in un bastoncino.Si può anche provare a sostituire il prosecco con una tonica per gustare una nuova versione di Spritz, dissetante e leggero.

Il rosolio di bergamotto rappresenta la storia della liquoristica in Italia, è buono da solo ma può anche facilmente diventare l’ingrediente base per la preparazione di cocktail che hanno il profumo di casa e una moderna leggerezza. Il gusto aromatico del bergamotto di Calabria, le note del cedro di Sicilia e delle botaniche profumate di Italicus si sposano bene anche con i piatti della tradizione mediterranea.