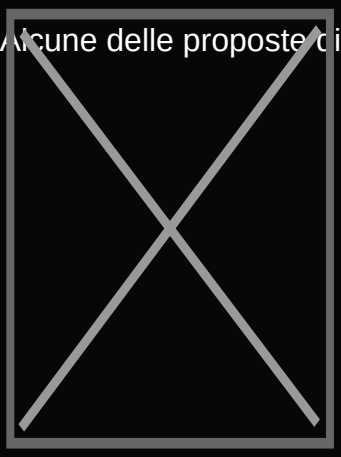
Una selezione di cocktail per San Valentino

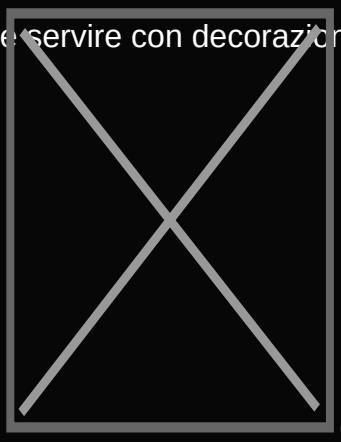
caorunn-bottiglia-2c7047ad

Alcune delle proposte di Compagnia dei Caraibi per i cocktail dedicati a San Valentino.



RASPBERRY DROP

Un cocktail che celebra la passione con i toni caldi e la dolcezza dei frutti rossi.
La preparazione è semplice: 45ml di Diplomático Mantuano, protagonista di questa intrigante ricetta, 20ml di vino rosato e un cucchiaino di marmellata ai lamponi per intensificarne il gusto e il colore. Miscelare il tutto con 15ml di succo fresco di limone e 5ml di sciroppo di vaniglia, filtrare in una coppa e servire con decorazioni di petali di rose o lamponi, per un tocco ancora più romantico.



COMETA

Un cocktail elegante, intenso, fragrante e, soprattutto, luminoso.
Per la realizzazione occorrono 5cl di Riserva Carlo Albero White, che gli dona corpo e sapore, 1,5cl di

Cachaça Magnifica e qualche goccia di Amaro Mandragola. Mescolare gli ingredienti e servire in una coppetta per degustare un’esplosione scintillante di sapori perfettamente bilanciati tra loro. Per renderlo ancora più speciale, decorare lo stelo del bicchiere con un Pungi Fiore.



BUTTERFLY

Un cocktail corposo, forte, di carattere.
Per prepararlo sono necessari tre ingredienti chiave: 35ml di Diplomático Reserva Exclusiva, che ne definisce il principale sapore; 15ml di Amaro Mandragola, che gli dona l’intensità; 45ml di caffè freddo, che ne identifica l’essenza fresca ed energica. Versare il composto in un bicchiere highball con ghiaccio a cubi e mescolare. Decorare con una scaglia di cioccolato e un fiore di acetosella rossa per un tocco finale impeccabile.



FORBIDDEN FRUIT

Un cocktail, fresco, fruttato, spumoso.
Una ricetta unica, ideata da un bartender d’eccezione Marco Zampilli, proprietario del Rude di Roma, e inserita nel libro Caorunn Cocktail Collection scritto da Simon Difford. Prevede una base di 50ml di Caorunn Gin, 30ml di succo di mela fresco e 25ml di limone. Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e aggiungere 15ml di sciroppo di zucchero alla cannella e 15ml di chiara d’uovo pastorizzata. Filtrare in una coppetta ghiacciata, guarnire con un cubetto di mela spolverato alla cannella e servire in uno stecchino adagiato sui bordi del bicchiere.