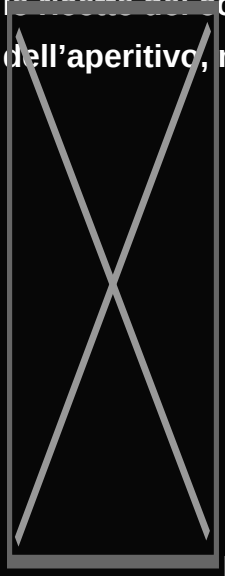
Natale al profumo di bergamotto con Italicus

rs1355-italicus-75cl-citrus-soda-or-tonic-low-fff52912

Italicus celebra la voglia di stare insieme durante le feste di Natale con le note agrumate del bergamotto calabrese, da assaporare fino al dessert. Il rosolio di bergamotto Italicus rappresenta **l'idea versatile per i cocktail natalizi**: miscelandolo **si possono creare un'infinità di drink**, dall'Italicus Cupallo Spritz fino allo Sgroppino.

L'aroma fresco del bergamotto calabrese, unito al cedro di Sicilia e alle note speziate e floreali, **esalta le ricette dei cocktail in ogni momento della convivialità ritrovata non soltanto all'ora dell'aperitivo, ma anche come pairing a tavola** per arricchire il menu delle occasioni speciali.

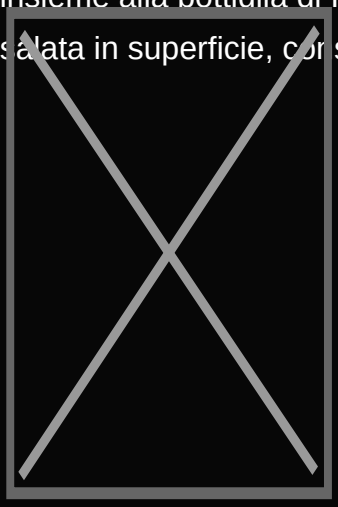


BERGAMOTTO CALABRESE

Il bergamotto è un agrume unico che cresce in Calabria, le coltivazioni principali sono affacciate sul mar Tirreno, e precisamente lungo la Costa degli Dei. I terreni argillosi e il clima mediterraneo fanno maturare soltanto qui i frutti più buoni, **garantendo una grande resa nella produzione della sua essenza**. L'habitat e la sapienza nei metodi di estrazione dell'olio hanno reso il bergamotto calabrese sempre più pregiato e ricercato fin dall'antichità, **il suo profumo aveva stregato le corti d'Europa a partire dal 700**. L'aspetto del frutto è un mix tra arancia e lime, ha un colore che va dal verde al giallo e un odore tipico, estremamente intenso.

ITALICUS IDEA REGALO

Peck, il tempio della gastronomia milenese, arricchisce la sua offerta con Italicus, segno distintivo di eleganza, ricercatezza nel gusto e nello stile. Tante le idee regalo da abbinare ad italicus Rosolio di Bergamotto: ad esempio con **una selezione di soda aromatizzata al pompelmo o la migliore acqua tonica, per un Italicus Cup agrumato e perfetto per tutte le occasioni**. In alternativa, insieme alla bottiglia di Italicus, si possono regalare stuzzichini da offrire con il drink: frutta secca salata in superficie, cor serve gourmet e acciughe cantabriche.



Qualche ricetta

ITALICUS CUP

Ingredienti

1 parte di Italicus Rosolio di Bergamotto, 2 parti di soda al pompelmo e 3 olive verdi o una fettina di pompelmo rosa.

Preparazione

Miscelare Italicus Rosolio di Bergamotto in un tumbler, aggiungere i cubetti di ghiaccio e versare la soda al pompelmo, guarnire con le olive infilate come perle in un bastoncino o una fettina di pompelmo.

ITALICUS SPRITZ

Ingredienti

1 parte di Italicus Rosolio di Bergamotto, 2 parti di Prosecco e 3 olive verdi.

Preparazione

Miscelare Italicus Rosolio di Bergamotto 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.

ITALICUS SGROPPINO

Ingredienti

2 parti di Italicus, una pallina di sorbetto al limone o all’arancia, una parte di Prosecco DOC.

Preparazione

posizionare il sorbetto in un thumbler basso o in una coupette e aggiungere Italicus e il prosecco. Decorare con scorza di bergamotto candito per aggiungere un tocco agrumato in più.