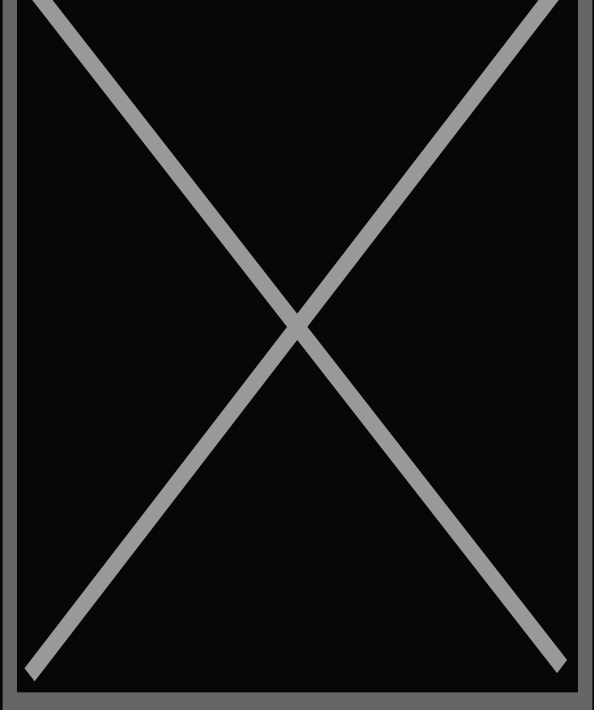


Porto Azzurro, il drink nato dall'incontro tra Helba e NIO Cocktails

nio-cocktails-x-helba-04-d26593f8

La promessa di Helba e NIO Cocktails? Accogliere l'autunno senza rinunciare alle magiche emozioni che solo l'estate è capace di regalare. Così nasce Porto Azzurro, il nuovo cocktail che ci trasporta, già dal primo sorso, nel cuore di un'isola dal fascino senza tempo.

[Helba](#), nato nel 2021 da un'idea di Federico Figini come **omaggio all'Isola d'Elba**, dona a Porto Azzurro un sapore fresco e aromatico grazie a ingredienti che crescono spontaneamente sull'Isola: dalle **7 botaniche utilizzate** - come il mirto, le castagne, la menta selvatica, il ginepro, le alghe di mare, i semi di coriandolo, la radice di liquirizia - fino all'acqua che sgorga dalla Fonte Napoleone – che ci offre una delle 5 migliori acque italiane – direttamente dal cuore dell'Isola sulle pendici della vetta più alta dell'Elba, il monte Capanne.



La ricetta di **Porto Azzurro** è quindi espressione massima

dell'estate, rievocandone profumi e aromi da gustare e assaporare ovunque si voglia, anche nelle più fredde giornate autunnali. *“L'ispirazione per questo cocktail è vivace, estiva, dai toni mediterranei grazie a ingredienti quali la salvia, il limone e i fiori di sambuco, che insieme ricreano un aroma marino, erbaceo e fresco, tipico dell'isola – afferma **Patrick Pistolesi**, master mixologist di NIO Cocktails - Porto Azzurro è l'abbinamento ideale per secondi di carne bianca o un risotto alla salvia e al limone, ma anche per sapori più leggeri come un'insalata di pomodori maturi”.*

L'arte mixology di Patrick Pistolesi ha voluto **celebrare la preziosità di questo distillato** molto particolare, con un mix altrettanto speciale tra l'aspro e il dolce attorno alle botaniche di Helba, il nome medievale dell'isola. Helba è un prodotto di alta qualità, pensato per valorizzare nel modo migliore il lavoro del master distiller.

Come sempre, tutte le **miscele** firmate [NIO Cocktails](#) sono **premixate e pronte per essere servite in un minuto**, con la sola aggiunta di ghiaccio. Non resta dunque che godersi il richiamo di un'estate senza fine e di un'esperienza unica semplicemente agitando, strappando il pack sostenibile e versando la miscela in un bicchiere.