Gamondi, due nuovi cocktail per l'inverno

20221216095933gamondi-aperitivo-sambuco-a-c7acfc32

Gamondi propone **due cocktail** che sapranno arricchire, con i giusti sapori, i momenti di relax o di festa della stagione più fredda dell’anno.
Per un momento cozy davanti al caminetto **“New Orleans” di Gianluca Amoni** è il drink giusto da sorseggiare: abboccato ma con un finale amaricante persistente, nel bicchiere le note dolci del Cassis Gamondi si amalgamano perfettamente con l’amaricante del Bitter Gamondi creando un **cocktail avvolgente**, come una calda coperta quando si è seduti a leggere un libro mentre fuori nevica.
A chiudere il cerchio di fortunata congiunzione astrale ci pensano alcune **gocce speziate di aromatic bitter dalla Louisiana**. Ottimo per una chiacchierata intima davanti ad un fuoco acceso o a un momento di tranquillità prima dell’arrivo degli ospiti.

New Orleans di Gianluca Amoni

• 5 cl Bitter Gamondi

• 3cl Crème de Cassis Gamondi

• 5 Gocce di Peychaud’s Bitters

• Top di soda

Metodo: Shake and strain

Bicchiere: Tumbler alto

Garnish: Candy bitter

“Lady in bianco” di Christian Olivari è il drink perfetto per i brindisi grazie a quel tocco di originalità e classe in più rispetto al tipico flûte di bollicine. E’ un **drink particolare e accattivante**, semplice da preparare ma che garantisce **l’effetto wow** in una cena a casa con gli amici.

Il trucco di questo elegante cocktail? L’aggiunta di **Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi**, un prodotto che sbalordisce per il suo **gusto morbido e floreale** dato da un mix armonico di sambuco, timo, vaniglia, cannella e noce moscata.

Lady in Bianco di Christian Olivari

• 3cl Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

• 1cl Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

• 8cl Spumante Metodo Classico Saten

• 1 Zolletta di zucchero (da sciogliere in un goccio di soda nel bicchiere)

• 3 Gocce di bitters alla cannella

Metodo: Build

Bicchiere: Flûte elegante

Garnish: Peel di agrumi