

Vino e mixology, dal Rosso di Montepulciano nasce Romantico Talosa

20230707123004talosahead-89189ae7

Romantico Talosa è un drink dedicato alle colline di Montepulciano, area in cui, dal 1972, sorge Fattoria della Talosa, cantina produttrice di una delle eccellenze del territorio: il Rosso di Montepulciano.

Strutturato ma allo stesso tempo delicato e dotato di grande piacevolezza, il rosso di Toscana è stato scelto dal bartender **Daniele Chiarini** per creare un cocktail capace di esaltarne al massimo le caratteristiche e di far parlare le colline in cui questo vino prende vita.

Quella di legare **vino e mixology** è una scelta particolarmente voluta dall'azienda, guidata da Edoardo Mottini Jacorossi, a rappresentare il **forte desiderio di innovarsi** continuamente e di puntare a coinvolgere anche i giovani incuriosendoli e avvicinandoli al mondo del vino con originalità.

Romantico Talosa

Ingredienti:

Ghiaccio

Pestato di salvia alla base

5 gocce di angostura

70 ml Rosso di Montepulciano Fattoria della Talosa

30 ml Vermouth rosso

20 ml Succo di Susina

Una spruzzata di soda

200 ml di Acqua Tonica

Guarnire con salvia sul finale