Cocktail Casoni, ecco la proposta estiva della distilleria emiliana

20240724114456casoni-eb98ae57

Casoni Aperitivo 1814 e Casoni Bitter 1814: sono i due protagonisti del **Cocktail Casoni**, la proposta estiva della **distilleria di Finale Emilia**, in provincia di Modena.

Si tratta di un **drink agrodolce e frizzante** dal profilo assolutamente estivo, che ai sapori del Casoni Aperitivo 1814 e del Casoni Bitter 1814 aggiunge **la soda al pompelmo rosa.**

COCKTAIL CASONI, LA RICETTA

Ingredienti:

4 cl Casoni Aperitivo 1814
3 cl Casoni Bitter 1814
6 cl soda al pompelmo rosa

Garnish:

Fetta d’arancia

Bicchiere di servizio:

Tumbler alto

Tecnica:

Build

Procedimento:

Riempire un bicchiere tumbler alto con ghiaccio per raffreddarlo. Con l’ausilio di un jigger, versare gli ingredienti nel bicchiere, dapprima 4 cl di Casoni Aperitivo 1814, e in seguito 3 cl di Casoni Bitter 1814. Aggiungere poi 6 cl di soda al pompelmo rosa. Mescolare delicatamente con un bar spoon in modo da far amalgamare tutti gli ingredienti. Per finire, guarnire con una fetta d’arancia e gustare ghiacciato.