

Villa Massa presenta il cocktail perfetto per l'estate

villa-massa-tonic-7d58e34e

Dall'incontro tra il gusto fresco dei limoni e l'aroma intenso del basilico nasce Villa Massa & Tonic. Il cocktail prende vita a "Le Grottele", il limoneto dell'azienda sorrentina Villa Massa situato a Meta di Sorrento. Lì sono coltivati i due ingredienti chiave della preparazione, lì viene tradizionalmente servito agli ospiti della famiglia Massa come aperitivo di benvenuto sulle terrazze panoramiche del limoneto.

[embed width="560"]<https://youtu.be/-aBL2XRD7Qc>[/embed]

Villa Massa & Tonic è un cocktail versatile, da gustare in ogni occasione. Pochi ma preziosi ingredienti ne fanno una bevanda particolarmente adatta per le stagioni più calde. La sua freschezza e delicatezza lo rendono adatto da abbinare a piatti più prelibati. Un drink unico che ha avuto la sua ufficiale consacrazione nel corso di Taste of Milano, evento dedicato all'alta ristorazione che si è tenuto nel capoluogo lombardo dal 19 al 22 maggio.

Questa la preparazione: versare 5 cl di limoncello Villa Massa ghiacciato in un calice riempito per metà con cubetti di ghiaccio, aggiungere 15 cl di tonica premium, schiacciare leggermente tra i palmi delle mani 3-4 foglie di basilico così da liberarne gli oli essenziali, aggiungere le foglioline al drink. Infine, mescolare gli ingredienti e servire ghiacciato.

villa massa & tonic 3 Villa Massa

Ubicata a Piano di Sorrento, nel cuore della penisola sorrentina, l'azienda Villa Massa è stata fondata nel 1991 dai fratelli Sergio e Stefano Massa e produce l'omonimo "Liquore di limone di Sorrento" seguendo un'antica ricetta di famiglia originaria del 1890. Leader internazionale in termini di prezzo e di volumi tra i produttori che utilizzano esclusivamente i limoni della varietà "Limone di Sorrento", Villa Massa ha contribuito a rendere il limoncello un'icona del "made in Italy" nel mondo. Villa Massa è nota anche per i liquori di arance, mandarini e nocie per la sua crema di limoncello ottenuta con l'aggiunta di una soffice crema di latte.

