

WHY NOT ?

Cocktail Spritz



TIPOLOGIA

Cocktail aromatizzato a base di prodotti vitivinicoli

DESCRIZIONE

Ispirato al famoso aperitivo della tradizione veneta, e oggi servito in tutti i migliori bar italiani. Un blend perfetto di **vino**, miscelato con **zucchero**, **mosto**, **aromi naturali**. La ricetta tradizionale Veneta ha conquistato l'intera Europa.

COLORE

Inconfondibile color arancio carico

OLFATTO

Piacevole profumo agrumi, in particolare arancia, e di erbe aromatiche, con note di frutti tropicali.

GUSTO

Un mix equilibrato per soddisfare ogni palato, un'armoniosa combinazione tra la morbidezza dell'arancio dolce e la gradevole nota amarognola di agrumi ed erbe aromatiche.

ABBINAMENTI

Diventa una piacevole abitudine, non solo per gli aperitivi, ma anche tra le confortevoli pareti domestiche. Una nuova occasione di consumo per chi preferisce un aperitivo o una cena in casa, prima della partita o per il puro piacere di stare insieme e condividere un buon drink.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio e una fettina d'arancia, potrai servire in un attimo un cocktail inconfondibile. Servire ben freddo a 5-6°C.

QUALITÀ

Dolce 80/85gr/l

GRADO 8%

[Emiliana (75 cl)], [8% vol]



Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)