WHY NOT
?

# Cocktail Hugo




**TIPOLOGIA**

Cocktail aromatizzato a base di prodotti vitivinicoli

**DESCRIZIONE**

Un cocktail nato nel nord dell'Italia, nella regione del Sud Tirolo, sempre più diffuso e apprezzato, è diventato ormai popolare. Un aperitivo che combina l'aromaticità dei fiori di sambuco e la freschezza della menta. Un blend perfetto di **vino** base con **zucchero** e **aromi naturali.**

**COLORE**

Giallo tenue con leggeri riflessi verdognoli

**OLFATTO**

Piacevole profumo di fiori di sambuco a menta fresca, abbinato alle note fruttate del vino frizzante.

**GUSTO**

Un mix equilibrato, che lascia una piacevole sensazione di freschezza in bocca e un piacevole retrogusto amarognolo di sambuco e menta.

**ABBINAMENTI**

E' un aperitivo che nasce dall'armoniosa combinazione degli aromi e dei profumi dei fiori di sambuco con le fresche note fruttate del nostro vino frizzante bianco.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

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

**QUALITÀ**

Dolce 80/85gr/l

**GRADO**

7%

[Emiliana ( 75 cl )], [7% vol]

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

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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