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)