

**TRE SPECIALI COCKTAIL A BASE DI ARANCIATA AMARA BIO, CHINÒ E TONICA
ROVERE PER VIVERE UN AUTUNNO ICONICAMENTE ITALIANO TRA I GUSTI E I
PROFUMI DELLE BIBITE SANPELLEGRINO**

Sanpellegrino Crusta Richey, Sanpellegrino Americano e Sanpellegrino Wood Tonic sono le tre speciali proposte autunnali delle Bibite Sanpellegrino per entrare nel pieno della stagione e vivere un'esperienza unica e indimenticabile

Milano, 18 ottobre 2021 – Il caldo estivo ha ormai lasciato spazio alle giornate fresche, ventose e umide **dell'autunno** e i nostri gusti in fatto di cocktail stanno cambiando: dopo aver messo da parte i cocktail freschi e frozen dei mesi estivi, ci si prepara all'autunno con ricette differenti, realizzate con aromi, spezie e ingredienti stagionali. Ecco che **dalle Bibite Sanpellegrino** arrivano tre speciali proposte per vivere un autunno all'insegna della ricercatezza e del gusto italiano. Tre bibite classiche miscelate con ingredienti tipicamente autunnali che danno vita ad un'esplosione di gusto in tre perfetti abbinamenti.

Sanpellegrino Crusta Richey è un drink elegante, persistente e di grande carattere in cui amaro e dolce convivono con stile. Per rendere più piacevole il passaggio dall'estate alla stagione autunnale, ecco la ricetta di un cocktail che riesce a unire le note caratteristiche dell'**Aranciata Amara BIO** al tipico **aroma dell'amaretto**, in un perfetto equilibrio arricchito dalle intense sfumature del caffè. Un cocktail di grande carattere che dona una nuova texture al palato grazie ad una crosta fine e leggera, posta come decorazione e realizzata con succo di arancia e polvere di caffè.

Sanpellegrino Wood Tonic è la seconda proposta pensata dalle Bibite Sanpellegrino per entrare in una foresta di gusti e spezie in cui le note balsamiche e legnose del cocktail avvolgono il palato regalando una sfumatura di acidità. Il gin tonic è uno dei cocktail più famosi al mondo e ormai da qualche tempo guida il trend legato alle ricette classiche ma viene in questo caso rivisitato e arricchito dal gusto deciso di Tonica Rovere Sanpellegrino e dal profumo di chiodi di garofano e bacche di ginepro che **aggiungono un tono speziato e un sentore più caldo al cocktail**.

Ultima creazione delle Bibite Sanpellegrino è **Sanpellegrino Americano**, un cocktail di grande personalità che ha come protagonista **Chinò Sanpellegrino**. Il gusto di Sanpellegrino Americano è intenso e piacevolmente amaro: la dolcezza di Chinò Sanpellegrino è infatti esaltata da Vermouth e Bitter che danno vita ad un cocktail speciale e di grande gusto.

Tre ricette, dunque, dalla grande personalità che faranno vivere ad ognuno un'esperienza sensoriale unica nelle giornate e nelle serate autunnali con ingredienti stagionali e con tutto il gusto delle **Bibite Sanpellegrino**.

SANPELLEGRINO CRUSTA RICHEY



INGREDIENTI

7 cl Aranciata Amara BIO Sanpellegrino
4 cl Amaretto
1 bar spoon di marmellata di arance
3 cl succo di limone
polvere di caffè
1 fetta d'arancia

PREPARAZIONE

Shakera l'amaretto con il succo di limone e la marmellata di arancia.
Versa il drink nel tumbler con ghiaccio e unisci l'Aranciata Amara BIO Sanpellegrino.
Passa delicatamente una fetta di arancia sul bordo del bicchiere e poi appoggialo nella polvere di caffè.

Tecnica: Shakerato
Bicchiere: Tumbler alto

SANPELLEGRINO WOOD TONIC



INGREDIENTI

1 bottiglietta Tonica Rovere Sanpellegrino

5 cl Gin affinato in botte
3 bacche di ginepro
3 chiodi di garofano
1 scorza di limone

PREPARAZIONE

Riempi di ghiaccio il tumbler alto.

Versa il gin, aggiungi le spezie e una scorza di limone dopo averne spremuto i suoi oli essenziali all'interno del drink.

Servi il cocktail con la bottiglietta di Tonica Rovere Sanpellegrino a parte. Per rendere il Sanpellegrino Wood Tonic ancora più ricercato, il bartender suggerisce di mettere le spezie all'interno di un filtro da tè direttamente nel tumbler.

Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler alto

SANPELLEGRINO AMERICANO



INGREDIENTI

4 cl Chinò Sanpellegrino
4 cl Vermouth Rosso
4 cl Bitter
1 spicchio d'arancia
1 scorza di limone

PREPARAZIONE

Aggiungi tutti gli ingredienti nel tumbler basso con molto ghiaccio.

Mescola con un bar spoon.

Decorare con la fetta d'arancia inserita a 3/4 nel bicchiere e la scorza di limone.

Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler basso

Bibite Sanpellegrino

Prisca Peroni - Responsabile Relazione Esterne Gruppo Sanpellegrino: prisca.peroni@waters.nestle.com



Ornella De Giorgi - ornella.degiorgi@zenogroup.com

Rossella Digiacomo - rossella.digiacomio@zenogroup.com

Giorgia Galperti - giorgia.galperti@zenogroup.com