

AMBO™ SPRITZ

AMBO SPRITZ

Produit: cocktail aromatisé à base de vin.

Ingrédients: vin blanc obtenu à partir de raisins Glera, arômes naturels.

Philosophie: nous vous proposons notre recette famille du Spritz, l'apéritif italien qui a conquis le monde ! Ce cocktail est né d'un choix minutieux de chaque matière première qui, avec sa forte note d'orange et sa couleur vive, peut égayer vos soirées. Nous vous recommandons de le servir avec de la glace.

Alcool: 10% by vol.

Couleur: orange vif.

Nez: intense, parfumé et fruité, la note typique d'orange amère et d'agrumes s'harmonise avec des notes de vanille et d'herbes.

Bouche: très équilibrée, on retrouve un équilibre parfait entre l'arôme d'orange, la fraîcheur et les sucres.

Accompagnements: nous vous recommandons de l'associer avec des croûtons, des pizzas, des chips ou des pommes de terre au four, du pop-corn, des tartes salées, des pâtes froides ; autrement dit : tout ce que vous pouvez trouver dans le buffet apéritif de vos rêves.

Température de service: 6-8°C / 43-46° F.

