AMBO™ SPRITZ

AMBO SPRITZ

Prodotto: cocktail aromatizzato a base di vino.

Ingredienti: vino bianco ottenuto da uve Glera, aromi naturali.

Filosofia: vi proponiamo la nostra ricetta di famiglia dello Spritz, l'aperitivo italiano che ha conquistato il mondo! Da un'accurata scelta di ogni materia prima è nato questo cocktail che con la sua spiccata nota di arancia e il suo colore acceso può allietare ogni serata. Ci raccomandiamo di servirlo con ghiaccio.

Alcool: 10% vol.

Zucchero: 95 grammi per litro.

Colore: arancione brillante.

Aroma: intenso, fragrante e fruttato, la tipica nota di arancia amara ed agrumata è armonizzata con sentori di vaniglia ed erbe.

Palato: molto equilibrato, c'è un bilanciamento perfetto tra il sapore di arancia, la freschezza e gli zuccheri.

Abbinamento: noi consigliamo di abbinarlo con crostini, pizza, patatine o patate al forno, popcorn, torte salate, pasta fredda; in altre parole: tutto quello che potete trovare nell'aperitivo a buffet dei vostri sogni.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

VINI D'ITALIA 19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE