



SELECT APERITIVO POUR REDECOUVRIR LE SPRITZ, COCKTAIL PHARE DE L'ETE

Select Aperitivo est l'ingrédient star du fameux cocktail Spritz, né au début du 20^{ème} siècle à Venise et particulièrement apprécié au retour des beaux jours ! Select Aperitivo permet de réaliser chez soi et très facilement, un délicieux spritz vénitien authentique et de découvrir autrement ce cocktail incontournable.



Tous les bartenders le savent, le secret d'un bon cocktail passe, comme en cuisine, par l'utilisation des bons ingrédients et des matières premières de qualité. Pour réussir à coup sûr un Spritz riche en saveurs et en finesse, Select Aperitivo s'impose depuis des années auprès des professionnels comme la référence absolue. Né d'une recette comprenant 30 botaniques sélectionnées avec soin, cet aperitivo vénitien, capable de mêler parfaitement l'amertume à la sucrosité, offre au cocktail des notes fraîches, florales, amères mais aussi légèrement sucrées grâce à ses baies de genièvre et ses racines de rhubarbe. Une explosion de saveurs pour cette icône de l'apéritif vénitien !

LA RECETTE ORIGINELLE DU SPRITZ VÉNITIEN

Long drink faiblement dosé en alcool, ce cocktail riche en couleur est parfait pour un afterwork ou un apéritif dinatoire entre amis. D'après la tradition vénitienne, il serait toujours garni d'une olive verte, pour une cohésion des saveurs encore plus exaltante.

2 DOSES DE SELECT APERITIVO
3 DOSES DE PROSECCO
1 TRAIT DE SODA WATER FEVER-TREE
1 GRANDE OLIVE VERTE



DANS UN GRAND VERRE BALLON REMPLI DE GLACE, VERSER SUCCESSIVEMENT LE PROSECCO, SELECT APERITIVO ET LE SODA WATER. MÉLANGER DÉLICATEMENT À LA CUILLÈRE PUIS GARNIR LE VERRE D'UNE OLIVE VERTE.

CONSEIL D'EXPERT : CHOISIR UN PROSECCO PEU SUCRÉ, C'EST-À-DIRE « DRY » OU « EXTRA DRY ».



SELECT APERITIVO :

UNE PALETTE AROMATIQUE SOPHISTIQUÉE



Derrière sa couleur rouge rubis intense, cet aperitivo laisse échapper des arômes forts et toniques, caractérisés par des notes florales (fleurs blanches, fleur d'oranger...), végétales (genièvre, écorce de quinquina, sous-bois...), d'agrumes (bergamote, pamplemousse rose, zeste d'orange, kumquat, mandarine), balsamiques (menthe poivrée, eucalyptus, cardamome, résineux...) et épicées (noix de muscade, poivre, cannelle...). En bouche, les premières saveurs complexes et intenses aux notes épicées et douces-amères laissent place à une finale agréable aux arômes d'agrumes et d'une grande fraîcheur.

SELECT APERITIVO

17,5% - 70 CL

PVC : 16,50 €

EN VENTE DANS LES BOUTIQUES LA
MAISON DU WHISKY ET SUR WHISKY.FR



CONTACT PRESSE

Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Claire GARENNE
claire@pascalavenot.fr - 01 53 53 44 68