



APERITIVO IN PISTA, SANBITTÈ PRESENTA LA DRINKLIST DEI COCKTAIL DA SORSEGGIARE DOPO UNA GIORNATA SULLA NEVE

Per gli amanti della neve, delle lunghe passeggiate in montagna, delle giornate passate sugli sci e delle serate in baita davanti al camino scoppiettante, Sanbittè presenta la drinklist dei cocktail da bere dopo una giornata trascorsa sulle piste.

Paesaggi imbiancati, lunghe giornate passate tra una discesa con gli sci e una passeggiata con le ciaspole. Con l'arrivo dell'inverno, le vette del Belpaese cominciano a dipingersi di bianco grazie alle prime nevicate che invogliano gli italiani, ma non solo, a concedersi un weekend o qualche giorno di relax in alcune delle più belle località sciistiche. **Sanbittè, vero e proprio ambasciatore dell'Arte dell'Aperitivo, suggerisce un drinklist "bianca come la neve" per brindare insieme al proprio partner, alla famiglia o con gli amici e concedersi un momento di relax dopo una giornata trascorsa sulle piste.** Da [Sorbitter](#) a [Dry Citrus](#), da [Kamikaze Lime](#) a [Negroni Red](#) passando per [Orange Dry](#) e [Sanset](#). Sei proposte, uniche e raffinate, con cui rendere ancora più speciali gli aperitivi dei weekend o delle settimane bianche all'insegna del gusto e della qualità totalmente Made in Italy.

Dal gusto **leggero e delicato**, **Sorbitter è il drink perfetto da sorseggiare dopo una giornata trascorsa tra una discesa su una "pista nera" e una su una pista "rossa"**. Un cocktail ideale da gustare nelle giornate invernali proprio per il suo colore **bianco come la neve** e per la sua **ricetta che utilizza gli agrumi di stagione**. Prepararlo è semplice: in un recipiente unire tre palline di gelato al limone con [Sanbittè Emozioni Pompelmo](#) e amalgamare fino ad ottenere la consistenza desiderata. Versare il sorbetto in un bicchiere e decorare con un ciuffo di menta e due fette di pompelmo rosa. Perfetto da assaporare in abbinamento a degli stuzzichini a base di salmone o formaggio.

Per gli amanti, invece, dei **sapori decisi** Sanbittè propone **Dry Citrus: un cocktail versatile dove il gusto leggermente aspro degli agrumi si unisce a quello speziato dello zenzero, due ingredienti esaltati dal sapore frizzante di Sanbittè Dry**. Ma come si realizza? Basta mettere in un bicchiere le mezze fette di limone, aggiungere quelle di arancia e completare con quelle di zenzero. Pestare i tre ingredienti con il mudler e, a seguire, aggiungere Sanbittè Dry e mescolare con un cucchiaino. Dry Citrus è perfetto da sorseggiare insieme agli amici o al proprio partner dopo una giornata all'avventura tra un'escursione di trekking alpino e una discesa con lo snowboard, abbinato a finger food dai sapori forti o a stuzzichini a base di verdure.

Gli **appassionati delle ciaspolate e delle lunghe passeggiate tra i paesaggi innevati** non potranno fare a meno di concedersi **una pausa di piacere** sorseggiando **Orange Dry**. **Il contrasto tra l'arancia e i chiodi di garofano unito al sapore all'apparenza amaro tipico di [Sanbittèr Dry](#) regalano un mix insolito dal gusto forte.** Perfetto se preparato in compagnia degli amici riempiendo un bicchiere con del ghiaccio e una bottiglietta di Sanbittèr Dry. Aggiungere, poi, una fetta di arancia, i chiodi di garofano e completare il cocktail con la tonica Sanpellegrino. Per l'aperitivo d'accompagnamento Orange Dry permette di azzardare dei mix insoliti come il formaggio fritto, un piatto capace di conquistare anche i palati più raffinati grazie alla sua semplicità.

Per i **più pigri che amano concedersi il piacere di giornate rilassanti in baita davanti allo scoppiettare del camino Sanbittèr propone due grandi classici della tradizione rivisitati in chiave moderna. Kamikaze Lime e Negroni Red** sono due cocktail ideali per gli amanti degli *evergreen*. La preparazione? Semplice: per **Kamikaze Lime** basterà versare in un bicchiere molto capiente, colmo di ghiaccio, la vodka, il cointreau e colmare con **[Sanbittèr Emozioni Lime](#)**. Amalgamare il tutto con un barspoon e guarnire con una fettina di arancia essiccata e un ciuffo di menta. Per **Negroni Red**, invece, versare in un high ball riempito con ghiaccio il **[Sanbittèr Rosso](#)**, il Vermouth, il Gin e il bitter orange. Amalgamare gli ingredienti con un barspoon e decorare con una fettina d'arancia.

Last but not least... cosa c'è di più bello se non godersi il piacere della bellezza di un tramonto ad alta quota sorseggiando un drink fresco ma estremamente attuale? **I cieli delle località sciistiche italiane si tingono di un rosso ancora più intenso con [Sanset](#)**, il cocktail che grazie al suo inconfondibile colore rende ancora più magico il momento dell'aperitivo. **Sanset è il primo cocktail leggermente alcolico firmato Sanbittèr che mixa l'intramontabile [Sanbittèr Rosso](#) con la soda e uno degli ingredienti più in voga del momento: il vermouth bianco.** Perfetto per chi non si accontenta di bere il solito, servito in un calice baloon decorato con una scorza di limone e un ciuffetto di menta.

Sanbittèr grazie alle sue **sei personali proposte di cocktail**, facili da riprodurre anche a casa, **rende ancora più speciali i momenti di divertimento e relax sulla neve** in compagnia delle persone care.

Contact:

Prisca Peroni
Resp. Relazioni Esterne
Sanpellegrino S.p.a.
prisca.peroni@waters.nestle.com

Sarah Zocco –Stefania Ghezzi
Found!
Tel. 02 20404212
sarah.zocco@foundcomunicazione.com
stefania.ghezzi@foundcomunicazione.com

LE RICETTE :

Sorbitter

Ingredienti:

- ½ Sanbittèr Emozioni Pompelmo
- 3 palline di gelato al limone
- 2 fette di pompelmo rosa
- 1 ciuffetto di menta

Preparazione:

Unire in un recipiente tre palline di gelato al limone con Sanbittèr Emozioni Pompelmo e amalgamare fino a ottenere la consistenza desiderata. Versare il sorbetto in un bicchiere e decorare con un ciuffo di menta e due fette di pompelmo rosa.

Dry Citrus**Ingredienti:**

- 1 Sanbittèr Dry
- 2 mezze fette di limone
- 2 mezze fette di arancia
- 2 fette di zenzero
- Ghiaccio q.b

Preparazione:

Mettere in un bicchiere le mezze fette di limone e aggiungete quelle di arancia e completare con quelle di zenzero. Pestare i frutti con il mudler, aggiungere Sanbittèr Dry e mescolare con un cucchiaio.

Orange Dry**Ingredienti:**

- 1 Sanbittèr Dry
- 6 cl di Tonica Sanpellegrino
- 1 fetta di arancia
- Chiodi di garofano q.b
- Ghiaccio q.b

Preparazione:

Riempire il bicchiere con il ghiaccio e versare Sanbittèr Dry. Aggiungere la fetta d'arancia, i chiodi di garofano e completare il cocktail con la Tonica Sanpellegrino.

Kamikaze Lime**Ingredienti:**

- ½ oz di vodka

- ½ oz di cointreau
- Top Sanbittèr Emozioni Lime
- Lime

Preparazione:

In un bicchiere molto capiente (40 cl) colmo di ghiaccio versare gli ingredienti e amalgamare con un barspoon. Guarnire con arancia essiccata e un ciuffo di menta.

Negroni Red

Ingredienti:

- ½ oz di Sanbittèr Rosso
- ½ oz di Vermouth
- 1 oz di Gin
- 2 dash di bitter orange

Preparazione:

In un bicchiere highball (24 cl) colmo di ghiaccio versare gli ingredienti e amalgamarli con un barspoon. Decorare con una fettina d'arancia.

Sanset

Ingredienti:

- 10 cl di Sanbittèr Rosso
- 5 cl di Vermouth Bianco
- 1 splash di soia
- Ghiaccio a cubetti

Preparazione:

In un calice baloon, con abbondante ghiaccio, versare 5 cl di Vermouth bianco, una bottiglietta di Sanbittèr Rosso e completare con uno splash di soda. Far fuoriuscire gli olii essenziali della scorza di limone sopra al drink, passare la scorza anche sul bordo del calice e usare la stessa come decorazione. Aggiungere la menta e servire.