Italicus Rosolio di bergamotto: brinda con lo spritz estivo

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Agosto 2024



In estate, nel periodo più spensierato da trascorrere con i propri amici, ogni giorno è il momento giusto per un aperitivo in compagnia. Quale occasione migliore allora dello **Spritz Day**, il prossimo 1° agosto, per gustare una rivisitazione semplice e contemporanea di uno dei più classici e amati drink italiani?

ITALICUS Rosolio di Bergamotto per questi eventi propone infatti l'**ITALICUS Spritz**: equilibrato **connubiotra Prosecco e aperitivo con note agrumate di bergamotto**, una variante fresca, moderna e aromatica.

Il valore della condivisione nel rito dell'aperitivo

Il concetto di connubio, come quello di unione, sono la quintessenza di **ITALICUS**. Elisir ispirato all'antica ricetta del Rosolio di Torino, categoria liquoristica ormai quasi dimenticata, questo liquore racchiude in sé tutta la forza e la bellezza dei territori da cui provengono i migliori ingredienti italiani con cui è realizzato. Il **cedro di Sicilia** si sposa infatti con l'inconfondibile aroma floreale e agrumato del **bergamotto di Calabria** che, coltivato sulla costa Ionica a est di Reggio Calabria, è ricco di oli essenziali. Un vero e proprio "sorso d'Italia" che conduce in un tour di sapori e di profumi attraverso le diverse regioni italiane, con lo stile che da sempre lo contraddistingue nella forma della **bottiglia** dalla tonalità cromatica acquamarina. Combinando storia, innovazione e design italiani, ITALICUS racconta così quanto in passato il Rosolio fosse **il simbolo dell'aperitivo**, della convivialità e dell'ospitalità.

ITALICUS Spritz, la rivisitazione contemporanea tra gusto e glamour

Ideale anche in purezza, ITALICUS è capace di esaltare il sapore e il profumo dei cocktail. Le note agrumate e floreali, unite alle bollicine del Prosecco e accompagnate da qualche cubetto di ghiaccio e tre olive verdi, rendono l'ITALICUS Spritz un drink perfetto per un aperitivo dallo stile glamour.

Come si prepara:



Ingredienti: 1 parte di ITALICUS Rosolio di bergamotto, 2 parti di Prosecco e 3

olive verdi come decorazione.

Preparazione: riempire un bicchiere da vino con ghiaccio, aggiungere ITALICUS e versare il Prosecco, guarnire con le olive infilate come perle in un bastoncino.

Giro d'ITALICUS: i cocktail bar più trendy in Italia dove gustare l'ITALICUS Spritz

Da nord a sud, dal centro alle isole, l'ITALICUS Spritz è un drink che nel tempo ha conquistato un posto di prim'ordine nelle diverse drink list di alcuni dei cocktail bar più fashion dello Stivale.

Ecco l'elenco dei cocktail bar dove gustarlo nelle calde sere d'estate:

- Como: Hilton LAKE Como – Via Borgo Vico, 241, Como;
- Milano: DAV Milano – Torre Allianz, Piazza Tre Torri, 3, Milano;
- Desenzano: FAM, Via Zamboni, 5, Desenzano del Garda (BS)
- Porto Recanati: Autentico – C.so Giacomo Matteotti, 24, Porto Recanati (MC);

- Roma: La Terrazza dell’hotel The Hoxton – Largo Benedetto Marcello, 220, Roma;
- Roma: Veleno Cocktail Bar, Luciano Cucina Italiana – P.za del Teatro di Pompeo, 18, Roma;
- Trani: Rooftop Ognissanti – Via Banchina Al Porto, 8/6, Trani (BT);
- Savelletri: Borgo Egnazia – Strada Comunale Egnazia, s.n.c. Savelletri (BR);
- Belvedere Marittimo: Malì Beach Club – Via Lungomare, s.n.c. Belvedere Marittimo (CS);
- San Lucido: Gafiubar – Via Vittorio Emanuele, 3, San Lucido (CS)
- Lamezia Terme: Officine 109 – Via Pasquale Cerra, 5, Lamezia Terme (CZ);
- Badolato: Maja Beach club – Via Aquilia, s.n.c. Badolato Marina (CZ);
- Isola di Vulcano: Therasia Resort Sea & Spa, Vulcanello (ME)
- Palermo: A’cala – Via Cala, s.n.c. Palermo;
- Catania: Circus Cocktail bar – Via Sant’Elena, 13/15, Catania;
- Ortigia: Cortile Verga – Via della Maestranza, 33, Siracusa.