I cocktail dell’estate 2024 con Amaro Santoni

scritto da Redazione Spirits Meridian | 20 Giugno 2024



L’estate 2024 si accende nel segno del colore, della convivialità e delle sfide avvincenti: **Amaro Santoni,**aperitivo dolce-amaro di altissima qualità nato a Firenze a base di rabarbaro e fiori di iris, sarà il **protagonista** degli aperitivi dei prossimi mesi. Giugno, luglio e agosto saranno testimoni rispettivamente del **Pride Month,**che riempie le città di un’allegria contagiosa, delle **Olimpiadi di Parigi,** l’evento sportivo globale all’ombra dei cinque cerchi, e della **Mostra del Cinema di Venezia,** che illuminerà il mondo dell’arte e dello spettacolo: insomma, nelle calde sere d’estate ci sarà più di un motivo per brindare con l’eccellenza toscana.

La drink list estiva elaborata dal Sips

di Barcellona

Ogni sorso di Amaro Santoni, con la sua **moderata gradazione alcolica** (16° vol.) e la ricetta unica realizzata con **l'infusione di 34 botaniche**, accompagnerà le feste per celebrare questi eventi.

Creato con maestria e visione lungimirante dalla distilleria Gabriello Santoni di Chianciano Terme, nel cuore della Toscana, **Amaro Santoni è sinonimo di tradizione familiare, qualità artigianale e passione, con un gusto raffinato e moderno**. In linea con questo spirito è attiva la collaborazione con **Simone Caporale**, uno dei massimi esponenti del bartending internazionale, che nel 2023 ha scalato la classifica dei 50 Best Bars 2023 conquistando il primo posto con il **Sips di Barcellona**. Ed è proprio da questo connubio che sono stati ideati drink colorati, innovativi ed esclusivi per rinfrescare le serate estive con Amaro Santoni.

GOLDEN HOUR, il colorato cocktail in vista del Pride Month



Colore, divertimento e libertà: qu

esteso nelle coordinate del mese più irriverente e festaiolo dell’anno, ovvero gi

ug
no
,
in
cu
i
si
ri
co
rd
a
l’
or
go
gl
io
de
ll
a
co
mu
ni
tà
LG
BT
QI
A+
e
in
cu
i
le
st
ra
de
si
af

follano e i vicolisi vestono digioia e spensieratezza. Con il suo stile esbar

azzino, Amaro Santoni è l'ingredient e giusto per festeggiare in compagnia; il

cocktail **Golden Hour** è l'ideale per brindare alle amicizie e alla passione che og

nu no ra pp re se nt a co n il pr op ri o sp ir it o li be ro .

Ingredienti: 40 ml Amaro Santoni, 20 ml Aged Jamaican Rum, 20 ml Passion Fruit, 15 ml succo di lime, 10 ml miele millefiori.*Preparazione*: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare con uno stick.

Glory, Olympic Dream e Partecipazione: 3 drink per celebrare le vittorie olimpiche

Evento sportivo per eccellenza, i Giochi Olimpici di Parigi sono ai nastri di partenza. Per onorarli, Amaro Santoni propone tre drink, ciascuno ispirato ai gradini del podio.

GLORY, il drink dedicato alla gloria eterna della medaglia d’oro



Glory

Ingredienti: 40 ml Santoni, 15 ml Tequila, 5 ml Mezcal, 25 ml succo di lime, 10

ml
sc
ir
op
po
,
10
ml
al
bu
me
d’
uo
vo
,
so
da

Preparazione: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare.

OLYMPIC DREAM, il drink per il valore del secondo gradino del podio



Olympic Dream

Ingredienti: 40 ml Santoni, 30

ml London Dry Gin, 25 ml succo di limone, 10 ml sciroppo, 50 ml Soda Water.

Preparazione: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare.

PARTECIPAZIONE, il drink per il terzo posto raggiunto con determinazione



Partecipazione

Ingredienti: 40 ml Santoni, 20 ml Rum giamaicano invecchiato, 25 ml succo di li

mo
ne
,
10
ml
Ss
1
e
10
ml
di
al
bu
me
.

Preparazione: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare.

Mostra del Cinema di Venezia, cocktail per omaggiare Marcello Mastroianni e la sua “Dolce Vita”



Kermesse che ogni anno accende i riflettori sull’industria cinematografica a nel

magico Lido di Venezia, la Mostra del Cinema è anche l’occasione per celebrare i

100 anni dalla nascita di Marcello Mastroianni, protagonista indimenticabile de

“*La Dolce Vita*”. I prodotti di casa Santoni riflettono quel tipico *Italian lifest*

yle che ne hanno fatto fin dalla metà degli anni ’60 i liquori cult dell’epoca

di Federico Fellini. Il Marcello di Amaro Santoni ha sentori delicati d’arancia e

uno spirito robusto.

Ingredienti: 40 ml Santoni, 10 ml vodka, 10 ml curacao all’arancia, 40 ml succo d’arancia, 60 ml vino frizzante

Preparazione: raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare gli ingredienti e mescolare.