

Estate 2023: Distillerie Berta presenta i Cocktail della Felicità

scritto da Redazione Spirits Meridian | 7 Giugno 2023



Distillerie Berta celebra l'estate con **tre nuovi cocktail** ideali per gli aperitivi della bella stagione. Protagonista, miscelato con altri ingredienti, l'ultimo arrivato in casa Berta: l'**Amaro Riserva Convento di San Giovanni**.

Il nuovo prodotto a **base brandy** è il risultato di un **sapiente mix di erbe e spezie** coltivate con cura e conservate nell'erbario del **Convento di San Giovanni di Nizza Monferrato** ed è ispirato alla "**Ricetta della Felicità**" ideata dai frati francescani del Convento agli inizi del Cinquecento.

La ricetta originale è stata arricchita infondendo le erbe

nel **brandy invecchiato 35 anni** e rifinando il tutto con un **passaggio in botte**, ma la sua anima è rimasta la stessa: un Amaro Riserva morbido e speziato. Questo prodotto unico, che unisce il sapore di casa dell'arancio amaro e dolce con il profumo di terre lontane della china e della cannella, è un tributo alla storia del Convento.

I Cocktail della Felicità sono semplici da realizzare e studiati per essere facilmente replicabili per qualsiasi aperitivo estivo.

CONVENTO SUNGIOVANNI



Ne
ll
a
ve
rs
io
ne
cl
as
si
ca
o
fr
oz
en
,
qu
es
to
co
ck
ta
il
co

n
la
su
a
fr
es
ch
ez
za
fr
ut
ta
ta
e
i
su
oi
ri
ch
ia
mi
es
ot
ic
i
tr
as
po
rt
a
im
me
di
at
am
en
te

su
un
a
sp
ia
gg
ia
tr
op
ic
al
e.

INGREDIENTI: Succo di mango 30 ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 15ml, lime 10 ml, Bitter Select 15 ml, sciroppo di passion fruit 20 ml.

PREPARAZIONE: Costruire il drink direttamente nello shaker o nel blender dosando gli ingredienti uno ad uno. Nel primo caso, una volta dosati tutti gli ingredienti, effettuare la prima shakerata senza ghiaccio (*dry shake*) e poi una con ghiaccio (*wet shake*) per poi finire la versata in un bicchiere colmo di ghiaccio. Se invece lo si preferisce in versione frozen, costruire il drink all'interno del blender e aggiungere mezzo bicchiere di ghiaccio tritato frullando fino ad ottenere un effetto "granita".

BERTINO



*Un
co
ck
ta
il
le
gg
er
o
ed
es
ti
vo
,
co
n
un
a
no
ta
am
ar
ic
an
te
ch
e
fa
ve
ni
re
vo
gl
ia
di
be
rn*

e
an
co
ra
:
in
un
a
pa
ro
la
,
un
Be
rt
in
o!

INGREDIENTI: Rhum Bacardi carta bianca 45ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 15ml, Sherbet agrumi 45ml, Bitter mix (arancia+cannella) 2 gocce per ciascuno, un pizzico di sale, succo di lime 12ml, top tonica.

PREPARAZIONE: Costruire il drink direttamente nello shaker aggiungendo uno ad uno tutti gli ingredienti tranne l'acqua tonica. Aggiungere il ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere usando la tecnica double strain. Completare con acqua tonica fino al colmo del bicchiere e mescolare delicatamente.

UN AMERICANO A ROCCANIVO



*I
p
i
r
a
t
o
a
u
n
o
d
e
i
c
o
c
k
t
a
i
l
p
i
ù
i
c
o
n
i
c
i
a
l
m
o
n
d
o,
c
o
n
u
n
t
w
i
s
t
B
e
r
t
a.*

INGREDIENTI: Bitter 30ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 30ml, Vermouth Gamondi 30ml, essenza di ciliegia 2 dash, bicchiere affumicato al rosmarino.

PREPARAZIONE: Bruciare un rametto di rosmarino su una superficie non infiammabile e appoggiarci sopra il bicchiere per affumicarlo. Dopo 2 minuti costruire direttamente il drink nel bicchiere aggiungendo il ghiaccio solo dopo aver finito di dosare gli ingredienti.