

DRINKS.

Rosato Spritz



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **5** cl Aperitivo Rosato
- **9** cl Prosecco
- **1** cl Gin
- Basilic
- Glaçons
- **Tranche** de citron

Préparation

1. Verser l'Aperitivo Rosato, le Prosecco et le gin dans un verre à vin.
2. Ajouter des glaçons et garnir de feuilles de basilic.



Description

Les Spritz ou "Veneziano" sont des boissons mixtes à base de vin blanc pétillant (souvent du Prosecco) et d'un spiritueux, généralement servies sur de la glace avec une tranche de citron ou d'orange. Dans leur pays d'origine, l'Italie, les boissons apéritives font depuis longtemps partie intégrante de la culture des bars et sont particulièrement appréciées pour être consommées en fin de journée. Ces cocktails jouissent d'une grande popularité, notamment parce qu'ils sont faciles à préparer. Une variante intéressante de Spritz est le Rosato Spritz, préparé avec la liqueur d'hibiscus rose orangé de la marque Ramazzotti. Le fabricant lui-même appelle ce cocktail "Rosato Mio" - mais la variante présentée ici est agrémentée d'un peu de gin.