LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

SPERGOL-SPRITZ

CON SPERGOLA DEL CAMPANONE

Spergola del Campanone

PREPARAZIONE

Gustati il tuo SPERGOL-SPRITZ, prepararlo è semplicissimo!

Metti il ghiaccio nel bicchiere, poi versa 90 ml di Spergola del Campanone, 60 ml di Aperol e una spruzzata di soda.
Con un cucchiaio fate un movimento dal basso verso l'alto, come se doveste portare in alto il ghiaccio, ma non mescolate o rischiate di sgasare il cocktail.

Infine fetta di arancia per guarnire e il tuo SPERGOL-SPRITZ è pronto!

INGREDIENTI

90 ml di Spergola del Campanone
60 ml di Aperol
soda
ghiaccio
fetta di arancia

Cantine Lombardini srl Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy - tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 653101 - www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it