

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

SORBA-SPRITZ

CON 1925 SORBARA BRUT



Sorbara Spumante
Brut 1925

PREPARAZIONE

Gustati il tuo SORBA-SPRITZ, prepararlo è semplicissimo!

Riempi un calice con 5 cl di Bitter 20 e ghiaccio. Aggiungi 5 cl di Sorbara 1925 e 5 cl di Soda.

Con un cucchiaino esegui un movimento dal basso verso l'alto, come se dovessi portare in alto il ghiaccio, ma non mescolare o rischi di sgasare il cocktail.

Infine una fragola per guarnire e il tuo SORBA-SPRITZ è pronto!

INGREDIENTI

Riempire un calice con 5 cl di Bitter 20 e ghiaccio.

Aggiungere 5 cl di Sorbara 1925

e 5 cl di Soda.

Decorare con una fragola.