

# L'aperitivo premiato per un'estate da bere tutta d'un fiato in due mosse: stappa e bevi!

*Momenti, emozioni, colori, sensazioni e profumi sono già chiari nella tua mente, ma quale sarà il gusto dell'estate? Choose!*

23/06/2022  Categoria: Alcolici



Photo credits: Photo by Ponte1948.it

Choose by Ponte1948 è il **drink** a base spumante già pronto tutto italiano, buono e facile da bere grazie alla gradazione alcolica di solo 5,5% e al tappo a fungo apri&chiudi. 2 nuovi **cocktail** superesotici, Margarita e Sex on the Beach, si aggiungono ai classici Mojito, Spritz e Negroni.

Puoi gustarli in purezza per un **aperitivo** leggero...



## Ecco qualche abbinamento

### Margarita

Il connubio ideale per il cocktail messicano più famoso al mondo sono i cibi latini. Speziati, piccanti e saporiti. Pensiamo ad esempio alle tapas o alle classiche tortillas ripiene di carne e salsa piccante... si accompagna bene anche con frittiture miste e antipasti a base di gamberi con salsa di paprika.

### Sex on the Beach

Inventato nel 1987 dal barman di chiare origine italiane Ted Pizio del Confetti's bar di Fort Lauderdale, in Florida, il cocktail Sex on the Beach viene solitamente servito in purezza. Può essere accompagnato da finger food, aperitivi al cucchiaino, sfziosi e leggeri, piccoli crostini di pomodoro e feta oppure con insalatine fresche al bicchiere. Tutto rigorosamente informale.

### Mojito

Aperitivo di origine caraibica, il mojito si serve con fette di lime, foglie di menta e, naturalmente, ghiaccio. L'abbinamento suggerito è con finger food a base di verdure e pesce, serviti rigorosamente a temperatura ambiente, freschi e leggeri.

### Spritz

L'aperitivo italiano più noto al mondo, adatto ad essere servito con una fetta di arancia e del ghiaccio. Accompagnato con finger food dalla sapidità importante, si pensi a verdure pastellate, crocchette o crostini farciti con salumi tipici dei 'bacari' veneziani.

### Negroni

Ideato a [Firenze](#) nel 1919-20 dal conte Camillo Negroni, può essere consumato solamente con buccia d'arancia e ghiaccio. Chi lo preferisce come aperitivo lo accompagna a finger food a base di formaggi freschi o salumi stagionati. Un abbinamento davvero interessante da provare è con della tartare di carne leggermente salata e accompagnata da una nota di senape artigianale, nella migliore tradizione italiana.

...oppure mixarli con spirits più forti per accendere il dopo cena cantando e ballando in spiaggia fino al sorgere del sole!