

# MIMOSA

VA SERVITO BEN FRESCO, LISCIO O CON QUALCHE CUBETTO DI GHIACCIO.

OTTIMO DA SOLO, PUÒ DARE GRANDI SODDISFAZIONI ANCHE COME BASE DI OTTIMI COCKTAIL.

## LE ARANCE ROSSE, ORO DI SICILIA

In Sicilia sono tutelate da uno specifico consorzio. Stiamo parlando delle celebri Arance Rosse di Sicilia IGP. Oltre 600 soci, fra produttori e confezionatori, che possono contare su un complessivo di circa 6.500 ettari coltivati, tra la zona della Piana di Catania, ai piedi del vulcano Etna, e nelle province di Siracusa ed Enna. Da questo angolo assoluto della nostra bella Italia giungono le tre varietà più conosciute e amate.

Il segreto del Mimosa Canella è il perfetto equilibrio tra le diverse varietà di Arance Rosse di Sicilia IGP utilizzate nella ricetta. Le pregiate varietà "Moro", "Tarocco" e "Sanguinello" donano

La "Moro", la prima a maturare, già buona e succosa dai primi di dicembre, con il suo sapore leggermente acidulo. La "Tarocco", Regina delle varietà siciliane, che si distingue dalle altre per la presenza del cosiddetto collare o "muso" e per la polpa priva di semi. E la più tardiva, la varietà "Sanguinello" che inizia a maturare verso la metà di febbraio, anche se il grosso della raccolta avviene tra marzo e aprile.

al cocktail finito un gusto fresco e dissetante. La ricetta tradizionale prevede l'uso di una parte di spumante Brut Canella e due parti di succo d'arancia.



75 cl

Alc.

5%

Temperatura 5°