

# ROSSINI

PER APPREZZARLO AL MEGLIO VA SERVITO BEN FRESCO, LISCIO O "ON THE ROCKS".

NESSUN CONSERVANTE NÉ ZUCCHERI AGGIUNTI, PER UN COCKTAIL GLUTEN FREE E A BASSO CONTENUTO CALORICO.

## LA FRAGOLA CANDONGA

Tra le eccellenze della Basilicata, un posto tutto speciale va riconosciuto alla celebre fragola Candonga. Coltivata nell'assolata piana di Metaponto, questa perla di colore rosso vivace ha caratteristiche uniche. Rossa sia fuori che dentro, quando giunge a perfetta maturazione ha una polpa croccante e naturalmente dolce.

Per gli amanti dei cocktail in perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza, il Rossini Candonga® è praticamente una scelta obbligata. Il suo segreto è la particolare varietà di fragola scelta per realizzarlo. La fragola Candonga matura sotto il sole della

Candonga - ci tengono a sottolinearlo gli appassionati coltivatori lucani - è una fragola biologica e sostenibile al 100%. E che faccia bene all'umore è addirittura certificato dalla scienza. E' dimostrato, infatti, che la fragola di Candonga stimoli la produzione di serotonina e melatonina. Cosa chiedere di più?

Basilicata, dando vita a frutti ricchi di profumi, zuccheri e colore. A tre parti di spumante Brut, si aggiunge una parte di succo e polpa di fragole. Nasce così un aperitivo che sorprende e che può essere anche usato come base per cocktail ricchi di fascino.



75 cl

Alc.

5 %

Temperatura 5°