



## LE RICETTE

# Ambra

## INGREDIENTI

30ml vodka ai fiori d'arancio dolci

5ml succo fresco di limone

Top La Casa dei Fiori Prosecco Rosé Brut

## BICCHIERE

Calice o coppa vintage

## GARNISH

Peel di limone e d'arancia, fiori edibili

## PROCEDIMENTO

Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio. Riempire il mixing glass (anche una caraffa di vetro va bene) di ghiaccio, con un barspoon (anche un cucchiaino con il manico lungo va bene) mescolare in modo da raffreddare più velocemente il mixing glass e successivamente scolare l'acqua che si è formata. Versare la vodka e il succo di limone nel mixing glass e mescolare in modo da raffreddare. Filtrare con un colino il contenuto nel bicchiere e colmare con La Casa dei Fiori Prosecco Rosé Brut. Concludere dando un twist con un peel di arancia e di limone.

