

SALIZÁ[®]

Sour

WINE ENTHUSIAST
Top 100 Spirits

BEST BUY

92
POINTS

2016



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

BEPI TOSOLINI
Signature
COCKTAIL

4,5 cl. Amaretto Salizà

3 cl. Succo di limone

fresh lemon juice

2 cl. Sciroppo di zucchero

sugar syrup

1 Bianco d'uovo

1 egg white

Amaretto Salizà, distillato nato dall'infusione di mandorle italiane e brandy invecchiato.

Dal gusto con note calde ed avvolgenti è ideale per la creazione dell' amaretto sour, un cocktail fresco che esalta il piacevole contrasto tra il dolce della mandorla e l'acidità del limone.

Perfetto da degustare a qualsiasi ora.

Amaretto Salizà, distillate and infusion of Italian almonds and aged brandy.

Warm and enveloping notes, ideal for the classic Amaretto Sour, a fresh cocktail with a special balance between the almond sweetness and the lemon sourness.

Perfect at any time.



bepitosolini.it



@GrappaTosolini



@GrappaTosolini



#grappatosolini