



## Wino Toskanii

### Spumante al Pompelmo Rosa - wino musujące z sokiem z czerwonego grejpfruta

#### Składniki:

- 1 grejpfrut
- Crodino
- 1 pomarańcza
- wino musujące, bardzo dobrze schłodzone

#### Przygotowanie:

Wyciśnij grejpfruta i wlej do kieliszka do szampana, dodaj ½ Crodino. Następnie uzupełnij dobrze schłodzonym winem musującym i udekoruj plasterkiem pomarańczy.

### Cocktail Rossini

#### Składniki:

- 50 g truskawek
- cukier
- cytryna
- 100 ml Prosecco

#### Przygotowanie:

Umyj i osusz 50 g truskawek, a następnie zmiksuj je dokładnie z 1 łyżką cukru (opcjonalnie) oraz kilkoma kroplami soku z cytryny. Wlej sok do kieliszka i dodaj 100 ml dobrze schłodzonego Prosecco. Udekoruj kieliszek całą truskawką.

# Spritz

## Składniki:

- plasterek pomarańczy
- parę kostek lodu
- woda gazowana
- 60 ml białego musującego wina
- 40 ml Aperolu

## Przygotowanie:

Wymieszaj lód, wino, Aperol, a następnie dolej (najlepiej z syfonu) trochę wody gazowanej. Całość wlej do kieliszka, udekoruj ½ plasterka pomarańczy i natychmiast podawaj.

# Sangria

## Składniki:

- 1,5 litra czerwonego wytrawnego wina
- 100 g cukru
- 3 brzoskwinie
- 2 pomarańcze
- 2 cytryny
- 1 jabłko
- ½ melona (opcjonalnie)
- 1 kieliszek likieru Cointreau
- 2 kieliszki białego wina musującego
- 4 gwiazdki goździka
- laska wanilii

## Przygotowanie:

Brzoskwinie umyj, obierz, pozbaw pestki i pokrój w kostkę. Obierz jabłko, melona (jeśli chcesz go użyć) i pokrój wszystko na niezbyt małą kostkę. Pokrój w plasterki cytryny i pomarańcze. Wszystkie owoce przełóż do dużej miski, dodaj likier, cukier, czerwone wino, wino musujące, goździki i wanilię. Po wymieszaniu umieść naczynie na co najmniej 2 godziny w chłodnym miejscu. Przed podaniem wyjmij wanilię i dodaj kilka kostek lodu.

# Bellini cocktail

## Składniki:

- kilka brzoskwiń
- 10 ml wina musującego

## Przygotowanie:

Zacznij od przygotowania nektaru. Umyj i obierz brzoskwinie, pokrojone w kliny i wyciśnij z nich nektar. Nalej nektar do wysokiego kieliszka i dodaj wino musujące do wypełnienia naczynia. Na koniec udekoruj kieliszek plasterkiem brzoskwini.