

Donizetti Spriss

Un drink orobico per un happy hour donizettiano.

Tony Foini, famoso bartender del bistrot bergamasco "Le Iris", ha creato il *Donizetti Spriss*, un classico rivisitato (ispirato al long drink veneto: spritz) nel nome del più illustre personaggio della città.

L'ingrediente principale non poteva che essere l'"Elisir d'amore bitter 24" delle Distillerie di Sarnico.

Preparazione

In un calice da vino con ghiaccio, versare...

1/2 bottiglietta di aranciata amara San Pellegrino

1/5 di Elisir D'Amore Bitter 24

1/5 di vino rosso bergamasco.

Infine decorare con una buccia di limone e una spruzzata di essenza di cannella.