



COCCHI AMERICANO ROSA

L'Americano Cocchi è un vino aromatizzato, concepito da Giulio Cocchi nel 1891 e da allora prodotto ininterrottamente secondo la ricetta originale.

Per il suo aroma dato dall'alcool "amaricato" con erbe e spezie è detto Americano, anche perché proprio dagli Stati Uniti si diffuse l'usanza di bere il vermouth con ghiaccio e soda.

L'Americano Cocchi prodotto secondo la ricetta originale di Giulio Cocchi è, per Asti, l'aperitivo per antonomasia, un pezzo della storia della città.

Riporta in etichetta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta sia la sua funzione di aperitivo ("dà la sveglia all'appetito"), che uno dei simboli della città di Asti.

Durante la sua storia, Cocchi ha prodotto alcune varianti del suo Aperitivo Americano. La più recente, il Cocchi Rosa è prodotto da una base di vini rossi del Piemonte a cui vengono aggiunti estratti di erbe e spezie, in particolare genziana, china, scorze di agrumi e petali di rosa.

Con il suo nome Cocchi Rosa vuol ricordare che è prodotto con vini rossi, da cui prende il colore e i caratteri di rosa selvatica. È affinato con estratti naturali di fiori e spezie tra cui in particolare genziana, china e agrumi come per l'Americano Bianco, ma con un'aggiunta di zenzero, vaniglia e petali di rosa. Il bel colore rosso proveniente dal vino è completamente naturale.

COME SI BEVE

La versione classica prevede un calice con cubetti di ghiaccio, una spruzzata di soda e una scorza di pompelmo rosa.

La soda può essere sostituita con ottimi risultati con ginger beer, lemon soda, acqua tonica.

Nella sua versione spritz il Cocchi Rosa è unito al vino brachetto e scorza di pompelmo rosa o limone. Guarnire con un rametto di rosmarino. È particolarmente felice la miscelazione con spiriti come gin, vodka e metzcal. Il Cocchi Rosa un perfetto ingrediente per la nuova forte tendenza dei cocktail "low octane", a basso contenuto alcolico.

