



Står den på gæster eller bare din bedste veninde på besøg. Hvorfor ikke lave en lækker Negroni drink i en vinterudgave. Vi har brugt Bottegas Prosecco Gold til den. Uhmhm siger vi bare

Bottegas prisvindende Prosecco Bottega Gold er kendt for sine elegante, frugtige og harmoniske noter, og den passer perfekt som en speciel gave at give til Prosecco-elskeren, eller som en fin værtindegave eller til middagsbordet, når julen eller nytåret skal skåles ind.

Negroni i vinterklæder

Lav en Prosecco Bottega Negroni i vinterklæder, hvor den dekorative Bottega Gold, der er en prisvindende Prosecco DOC kendt for sin overlegne kvalitet, sin friske, harmoniske og elegante smag og den karakteristiske guldflaske er et perfekt match. Produktionen af Bottega Gold foregår tæt på de venetianske alper i hjertet af Italiens Prosecco-region, hvor håndplukkede Glera-druer udvælges med omhu for at skabe den bedste Prosecco, du kan forestille dig.



Smuk flaske men også indholdet er ganske lækkert ... (Foto: PR)

Vinter Negroni

- 30 ml Bottega Gold Prosecco DOC
- 30 ml Vermouth Rosso
- 30 ml Bitter
- 1 stor isterning
- Appelsinskal

Juleudgave

- 1 stjerneanis
- 2 nelliker
- 1 kanelstang



Bottega Gold Prosecco passer også perfekt til nytår og lækre fester ... (Foto: PR)

Sådan gør du

Hæld vermouth og bitter op i en mixer og rør godt rundt.

Si det derefter over i et koldt glas med isterningen.

Tilsæt Bottega Gold Prosecco DOC og pynt af med et stykke appelsinskal.

For et jule twist kan du tilføje et anisbær, to nelliker og en kanelstang – perfekt til julens mange fester.



Så er der lækker Negro i vinterudgave ... (Foto: PR)

Læs også:

[Prøv de lækre marcipanchips](#)

