

2016-03-01 12:20 CET

# Sommardrinkar med Cocchi Aperitivo Americano Rosa

**Cocchi (uttalat k kki) Aperitivo Americano**  r ett aromatiserat starkvin som debuterade 1891. I Sverige finns en stark drinktrend och som en följd av detta lanserar nu Systembolaget **Cocchi Aperitivo Americano Rosa** i sitt ordinarie sortiment från och med 1 mars 2016 för 124 kronor. **Cocchi** utgör en fantastisk bas för fräscha sommar drinkar. **Cocchi Aperitivo Americano Rosa** används av bartenders runt om i v rden.

Jämfört med den mer klassiska Cocchi Aperitivo Americano, som är gjord på vitt vin, görs **Cocchi Aperitivo Americano Rosa** på r tt vin. Basen  r två r da starkviner med de aromatiska druvorna braschetto och malvasia. Vinet blandas och kryddats sedan med  rter och kryddor som gentianar tter och pomeransskal, rosor, frukter och kinabark. Cocchi Aperitivo Americano Rosa har en vackert hallonrosa färg och en fin smak av apelsinskal, blodgrape och hallon.

Cocchi Aperitivo Americano tillverkas av Giulio Cocchi i provinsen Asti i norra Italien. Cocchi Aperitivo Americano har alltid används av v renommerade bartenders världen över. Den serveras både med is, en skvätt sodavatten och en citronskiva men  r också högt rankad som drinkbas. Eftersom både kvalitet och varumärke är viktigt handlar det h r inte om att välja vilken aperitivo som helst, utan just Cocchi Americano. Cocchi Aperitivo Americano Rosa har en s t, bitter och aromatisk smak i fin balans.

Cocchi Aperitivo Americano Rosa är tacksam att använda som drinkbas. På flaskan finns förslag på några enkla recept för "hemmablandaren". Det klassiska sättet är att servera Cocchi Aperitivo Americano Rosa  r tillsammans med mousserande vin. Nedan  r fler recept, bland annat skapat av barchefen Joachim Liljekvist från Farang i Stockholm.

**Classico**

- 2/3 Cocchi Rosa i en drinkmixer
- 1/3 mousserande vin, förslagsvis [Mauro Prosecco Brut](#), 89 kr
- Is
- Citronskiva

### **Cocchi Collins by Farang**

- 50 ml Cocchi Aperitivo Americano
- 20ml citron
- 30 ml rabarbercordial
- Sodatopp

### **Rabarbercordial**

- 1 liter rabarberjuice
- 700 g socker
- Juice från 1 apelsin
- Skal från 1 apelsin
- 5 cl citronjuice
- 3 stjärnor med stjärnanis

### **Cocchi Aperitivo Americano Rosa**

**Pris:** 124 kronor

**Artikelnummer:**773

**Druvsorter:** Starkvinet görs på druvorna brachetto och malvasia. Vinet blandas med spritinfusionerade örter och kryddor, däribland artemisiablommor, gentianarötter och pomeransskal. Inga tillsatta färgämnen

**Ursprung:** Piemonte, Italien

**Alkohol:** 16,5 %

**Volym:** 500 ml

**Sortiment:** Ordinarie sortiment från 1 mars, se i vilka av Systembolagets butiker [här](#).

*Varmt välkommen att höra av dig om du är intresserad av **Cocchi Aperitivo Americano Rosa**. Det finns flera tillfällen att prova Cocchi Aperitivo Americano Rosa, bland annat på **Oenoforsgruppens öppna provning fredagen den 18 mars** samt vår **vinmässa den 14 maj**. Kontakta pressansvarig [lisa.lind@oenoforos.se](mailto:lisa.lind@oenoforos.se)*

**Oenoforosgruppen** består av **Oenoforos**, som utvecklar egna varumärken, importören **Carovin**, medlemsklubben **Senses Wineclub** samt **Nordic Sea Winery**, det egna vineriet och produktionsanläggningen i **Simrishamn**. Grundare, ägare och koncernchef är **Takis Soldatos**.

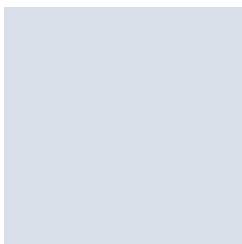
**Oenoforos AB** - Sveriges mest innovativa företag inom vinbranschen. Med mottot ”väl valda viner” och prisvärdheten som ledstjärna representerar Oenoforos ett stort och brett urval av kvalitetsvin från hela världen.

**Carovin AB** - vin- och spritimportör av högkvalitativa produkter i mellan- och högprissegmentet. Carovin importerar vin från de flesta vinproducerande länderna i världen och väljer ut de bästa producenterna från varje vinregion.

**Senses Wineclub** - vinklubb för vin- och matintresserade med över 60 000 medlemmar. Senses Wineclub genomför provningar och mässor runt om i Sverige.

**Nordic Sea Winery** - en av norra Europas mest moderna vinanläggningar finns i Simrishamn. Här produceras flera av Systembolagets mest kända viner, däribland Mauro, Il Conte, Raccolto, Umbala och Zumbali. Sedan 2014 är Nordic Sea Winery är öppet för allmänheten som kan följa vinproduktionen på nära håll. På Nordic Sea Winery finns en spektakulär vinbar och restaurang.

## Kontaktpersoner



### **Lisa Lind**

Presskontakt

Public Relations Manager Oenoforos Group

Press och media

[lisa.lind@oenoforos.se](mailto:lisa.lind@oenoforos.se)

0706 - 66 04 21

08 - 505 515 29