

Limoncello Di Capri Likér 32%



Limoncello di Capri je populární italský citronový likér vyráběný z prvotřídních sorrentských citronů, jejichž slupka bez dužiny se ponoří do alkoholu, dokud se neuvolní olej. Výsledná žlutá tekutina se pak smísí se sirupem a Limoncello Likér je na světě.

V Itálii je Limoncello di Capri Likér považován za druhý neoblíbenější nápoj po Campari a získal si zde lichotivé označení "polibek od slunce". Nejčastěji bývá podáván po jídle ideálně ledově vychlazený ve sklenici jako aperitiv. Velmi však roste jeho popularita i jako přísady do koktejlů. Limoncello vyniká silnou citronovou chutí bez kyselosti a hořkosti citronové šťávy.

Podává se dobře vychlazený, převážně jako [digestiv](#), přidává se také do míchaných nápojů. Italské ministerstvo zemědělství udělilo limoncellu ochrannou známku původu: *prodotti agroalimentari tradizionali*.

Koktejl Aperol Spritz



Kořeněný bitter Aperol se v Itálii vyrábí již od roku 1919. Vyrábí se z výtažků pomeranče, rebarbory, hořce a aromatických bylin. Aperol Spritz má červenooranžovou svěží barvu a chutná sladce a nahořkle. Obsahuje nízké procento alkoholu – pouhých 11 %. Míchá se z něj oblíbený koktejl Aperol Spritz.

Jak namíchat koktejl Aperol Spritz | recept: Platí pravidlo 3-2-1 (**Prosecco-Aperol-Sóda**):

Sklenici ze 2/3 naplňte ledem. Nalijte 1 díl sody, 3 díly Prosecca a na závěr krouživým pohybem 2 díly Aperolu. Díky krouživému pohybu se všechny ingredience dokonale propojí. Na závěr přidejte plátek pomeranče.