

## Ricette Mocktail con ZERO'SI Rosé 0%

Il rosé apporta aromi di frutti di bosco ed è meravigliosamente adatto per creazioni fruttate e visivamente attraenti.



### Berry-Breeze

- **Ingredienti:** 10 cl ZERO'SI Rosé, 1 cucchiaio di frutti di bosco congelati (misti o lamponi) 1 cl di sciroppo di granatina
- **Preparazione:** Versare i frutti di bosco congelati direttamente nel bicchiere (fungono anche da sostituti dei cubetti di ghiaccio). Aggiungere la granatina e riempire delicatamente con lo spumante rosé.

### Rosé-Grapefruit-Fizz

- **Ingredienti:** 8 cl ZERO'SI Rosé, 4 cl di succo fresco di pompelmo rosa, un rametto di rosmarino, cubetti di ghiaccio.
- **Preparazione:** Versare il succo di pompelmo in un bicchiere da vino con ghiaccio. Aggiungere il rosé. Schiacciare leggermente il rametto di rosmarino tra le palme delle mani (per liberarne gli oli essenziali) e aggiungerlo al drink. La nota acidula del pompelmo si armonizza perfettamente con il gusto fruttato del vino.



### Ruby Rose Fizz (Il fruttato)

- **Ingredienti:** 10 cl di ZERO'SI Rosé, 12 cl di succo di melograno (spremuto direttamente), 4-5 lamponi freschi, cubetti di ghiaccio
- **Preparazione:** Versare i lamponi nel bicchiere, aggiungere i cubetti di ghiaccio. Aggiungere il succo di melograno e riempire con lo ZERO'SI Rosé ghiacciato.

### ZERO'SI Berry Blush (L'aspro)

- **Ingredienti:** 12 cl di ZERO'SI Rosé, 1 cl di sciroppo di more (o 3 more schiacciate), un rametto di timo, cubetti di ghiaccio.
- **Preparazione:** Versare lo sciroppo di more (o le bacche) nel bicchiere. Riempire con ghiaccio e versare ZERO'SI Rosé. Schiacciare brevemente il rametto di timo tra i palmi delle mani (per liberarne gli oli essenziali) e aggiungerlo al drink.