

## Aperol Апероль

**Страна:** Италия

**Производитель:** Campari

**Тип:** аперитив, биттер

**Крепость:** 11%Об

**Состав:** в состав Aperol входит около 30 натуральных компонентов. Для его изготовления используют апельсины, ревень, горечавку, плоды хинного дерева и травы, растущие в Пьемонте, на севере Италии.

**Цвет:** ярко-оранжевый

**Аромат:** характеризуется тонами апельсина и яркими нотками трав и ванили

**Вкус:** сладковатый, с приятной горчинкой, фруктовый, с нотами апельсина и цитрусовых, трав, хинина.

**Температура подачи:** 12 – 14 °C

**Гастрономия:** рекомендуется пить со льдом, тоником, с добавлением лимонного сока и сахарного сиропа и водки, в коктейлях (в том числе — с пивом, белым вином или игристым вином Просекко).



"Aperol"— это идеальный аперитив, созданный в 1919 году братьями Барбьери. В основе производства "Апероль" лежит древний секретный рецепт с использованием настоек, полученных из отборных ингредиентов — сладких и горьких апельсинов, а также трав и корней (в том числе — горечавки, ревеня и плодов хинного дерева) в идеально сбалансированной пропорции. Особенность неповторимого вкуса напитка заключается как в оригинальных чуть горьковатых фруктовых оттенках, так и в низком содержании алкоголя (всего 11 градусов, что в половину меньше, чем, например, в аперитивах Кампари). Ярко-оранжевый цвет "Апероль", который придает напитку использование натурального апельсинового концентрата — своего рода фирменный знак аперитива, он остается неизменным вот уже почти столетие.

Сегодня бренд "Апероль", созданный и производимый компанией Барбьери, базирующейся в Падуе, принадлежит концерну Кампари. Начиная с 1950-х годов, на основе аперитива "Апероль" был создан знаменитый, сегодня уже называемый традиционным коктейль "Aperol Spritz", в состав которого кроме аперитива присутствуют белое венецианское вино (чаще заменяемое на игристое Prosecco, спуманте или шампанское) и содовая вода Spritzer (или иная минеральная вода с газом).

**Коктейль "Aperol Spritz":**

3 части сухого игристого вина (как вариант — Prosecco, спуманте или шампанское)

2 части аперитива Aperol

2 части газированной воды, лед. ( воду по вкусу)

В бокал для вина налить аперитив и вино. Добавить газированной воды по вкусу и пару кубиков льда. Украсить коктейль ломтиком апельсина.