



APERITIVO 958

SANTERO SPRITZ

O Santero Spritz é uma bebida “ready-to-drink” que permite preparar facilmente o popular cocktail Aperol Spritz. Este cocktail, tradicionalmente elaborado com o aperitivo italiano Aperol, soda e Prosecco, é uma tendência crescente no mercado turístico português, influenciada pelos consumidores dos países do centro e norte da Europa.

O Santero Spritz marca a primeira introdução de um “ready-to-drink” Aperol Spritz no mercado português, oferecendo uma solução prática e económica para a criação deste cocktail tão apreciado.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Itália.
Encepamento: Uvas Brancas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são submetidas a uma prensagem suave, evitando o contato prolongado com as peles. A fermentação primária ocorre em autoclave, sob temperatura controlada, garantindo uma produção refinada e de alta qualidade.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 8,5% vol.
Acidez Total: 4-4,5 g A/l.
Tipologia: Cocktail aromatizado à base de vinho
Aspetto Visual: Cor laranja brilhante
Aspetto Olfativo: Aroma característico de casca de laranja, com toques de ervas e plantas aromáticas.
Aspetto Gustativo: Doce e fresco, com notas de citrinos e ervas aromáticas.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 5 - 6 °C.
Modo de preparação: Com o Santero Spritz, é possível criar um Aperol Spritz perfeito adicionando apenas gelo e, para efeito decorativo, uma rodela de laranja. Trata-se de um cocktail refrescante, com sabor a laranja amarga, que oferece praticidade e rapidez na preparação.
Capacidade e Rendimento: Cada garrafa de Santero Spritz permite a preparação de 5 cocktails de 15 cl cada, representando uma poupança significativa de tempo e recursos para barmen e proprietários de estabelecimentos.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Aperitivo 958 Santero Spritz 750 ml

6

9,5

285 x 196 x 330 mm