



Aperitivo Time



Aperitivo Rezepte

Inspiration zu Drinks & Cocktails



Tipps für den perfekten Drink & Cocktail

Das richtige Eis

Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Eiswürfeln verhindert, dass das Getränk später verwässert.

Die richtige Temperatur

Schaumweine mögen es generell am liebsten kalt, so auch Mionetto Prosecco. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 5-7 Grad. Für die Zubereitung der Drinks empfehlen wir Mionetto Prosecco daher am besten immer eisgekühlt zu servieren.

Die richtige Reihenfolge

Die richtige Reihenfolge in der die Zutaten ins Glas gegeben werden sorgt für ein optimales Geschmackserlebnis sowie beeindruckende Farben.

Das richtige Glas

Durch die Verwendung des richtigen Glases, verbinden sich die Aromen besser miteinander. Die Form des Glases beeinflusst daher nicht nur das Aussehen, sondern auch den Geschmack.

Die richtige Garnitur

Garnituren wie frisches Obst und frische Kräuter verleihen Drinks ein unvergleichliches Flair. Sie sind nicht nur etwas für das Auge, sondern können dem Drink auch zu weiteren Geschmacksnuancen verhelfen.



Mehr als nur ein Prosecco.

Aperitivo, Prosecco und La Dolce Vita...

Aperitivo – das ist der Moment, in dem die Italiener nach ihrem Arbeitstag genussvoll in den Feierabend hinübergleiten. Diese frühen Abendstunden sind vielleicht der schönste Augenblick des Tages in Italien. Ein Augenblick, der für ein unvergleichlich entspanntes Lebensgefühl steht. Denn dann zelebrieren die Italiener auf ihre zurückhaltend-elegante Art das, was sie meisterlich beherrschen: La Dolce Vita und die Ars Vivendi, die Kunst, das Leben zu genießen.

Und was könnte besser zum Dolce Vita Lebensgefühl passen, als ein prickelnder, eisgekühlter Drink oder Cocktail mit Mionetto Prosecco?



Ciao Bella Italia!



MIONETTO Orange Spritz

Zubereitung für 1 Getränk

Weinglas mit Eiswürfeln befüllen



5 Teile Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
2,5 Teile Organics Black Orange by RedBull
1 Teil Campari (Schuss)

½ (Blut)Orangenscheibe und
1 Minzblatt als Garnitur



Ciao Bella Italia!



MIONETTO Mango Spritz

Zubereitung für 1 Getränk



Für den Orangenzuckerrand das Glas in Orangensaft und dann direkt in Zucker tunken. Weinglas mit Eiswürfeln befüllen

- 60 ml Mangosaft
- 40 ml Orangensaft
- 10 ml Limettensaft
- 120 ml Mionetto Prosecco

1 Orangenscheibe und Minzblatt als Garnitur





Bellini mit MIONETTO Prosecco

Zubereitung für 1 Getränk



1 Teil Pfirsichpüree
4 Teile Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
1 Teil Sodawasser

Anschließend gut verrühren

Eiswürfel nach Geschmack

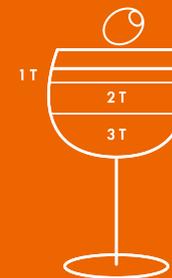
Pfirsichscheibe als Garnitur



MIONETTO Venetian Spritz

Zubereitung für 1 Getränk

Weinglas mit Eiswürfeln befüllen



3 Teile Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

2 Teile Select Aperitivo

1 Schuss Sodawasser

1 Grüne Olive als Garnitur



MIONETTO Amalfi Spritz

Zubereitung für 1 Getränk

Weinglas mit Eiswürfeln befüllen



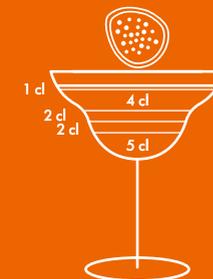
1 Teil Limoncello
5 Teile Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
1 Teil Sodawasser

1 Rosmarinzwig oder
1 Zitronenscheibe als Garnitur



MIONETTO Passion Spritz

Zubereitung für 1 Getränk



- 5 cl Vanille Wodka
- 2 cl Passionsfruchtlikör
- 2 cl Limettensaft
- 4 cl Passionsfrucht Püree

Alles im Shaker gut durchschütteln.

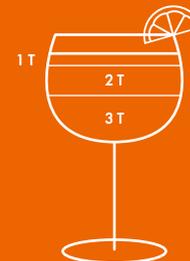
1 Schuss Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

1 Scheibe Passionsfrucht als Garnitur



Aperol Spritz mit MIONETTO

Zubereitung für 1 Getränk



Weinglas mit Eiswürfeln befüllen

3 Teile Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut (9 cl)

2 Teile Aperol (6 cl)

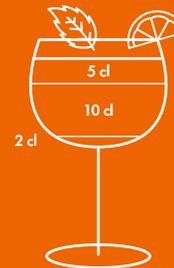
1 Teil Sodawasser (3 cl)

½ Orangenscheibe als Garnitur



Hugo Spritz mit MIONETTO

Zubereitung für 1 Getränk



Weinglas mit Eiswürfeln befüllen
Minzblätter am inneren Glasrand reiben

2 cl Holunderblütensirup
10 cl Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
5 cl Sodawasser

Limettenscheiben und Minzblätter
als Garnitur



Campari Spritz mit MIONETTO

Zubereitung für 1 Getränk

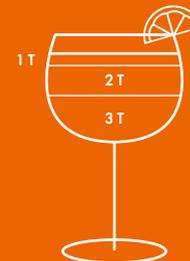
Weinglas mit Eiswürfeln befüllen

3 Teile (9 cl) Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

2 Teile (6 cl) Campari

1 Teil (3 cl) Sodawasser

½ Orangenscheibe als Garnitur

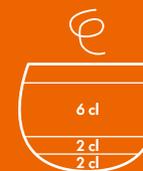




Negroni Sbagliato mit MIONETTO

Zubereitung für 1 Getränk

Eiswürfel
2 cl Campari
2 cl roter Vermouth



In den Shaker geben und kräftig durchschütteln.
Durch das Barsieb in ein vorgekühltes Glas geben.

6 cl Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
zum Auffüllen

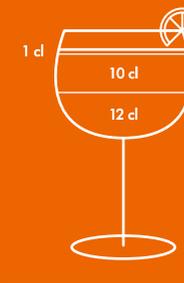
Orangenzeste als Garnitur



MIONETTO Rosé Spritz

Zubereitung für 1 Getränk

Weinglas mit (Blumen)Eiswürfeln befüllen



12 cl Mionetto Prosecco Rosé DOC

10 cl Sodawasser

1 cl Rosensirup

1 Scheibe Limette als Garnitur



MIONETTO Rosé Bellini

Zubereitung für 1 Getränk

1 EL Erdbeerpüree

10 cl Mionetto Prosecco Rosé DOC

Erdbeere und Minzblatt als Garnitur

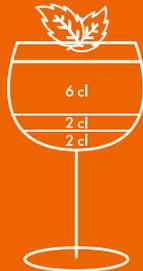




0.0%

MIONETTO Felice Mocktail

Zubereitung für 1 Getränk



Frische Erdbeeren im Glas zerstampfen
Eiswürfel und frische Basilikumblätter hinzugeben

2 cl Zitronensaft
2 cl Kokosnuss-Sirup
6cl Mionetto Alkoholfrei 0,0%

Frische Basilikumblätter zum Garnieren