



*Confezione Rialto con le coppette di cioccolato fondente*

# AGRICANTO

Agricanto è un nome composto dalle parole Agri, termine latino che significa “del campo, della terra”, e Canto, che indica un ringraziamento per questo frutto della terra.

L’Agricanto deriva da una tradizione veneta degli anni Quaranta di mescolare tra loro alcuni alimenti della natura normalmente presenti nelle famiglie rurali. Borghi Distillati ha riproposto questa vecchia ricetta con le dovute modifiche, rendendo l’Agricanto un digestivo moderno, che si accompagna piacevolmente ai più diversi dessert, e corrispondente ai gusti moderni del consumatore.

**Composizione:** a base di vino Raboso, con succo di ciliegie, mandorle, finissima grappa, piante officinali, spezie pregiate.

**Gradazione alcolica:** 25% vol.

**Servizio:** servire ghiacciato, da solo come digestivo o abbinato a scaglie di cioccolato fondente, con la frutta cotta, come guarnizione per tutti i dessert a cucchiaio, i gelati, i semifreddi, le cassate, la panna cotta.

## ***Palladio - Pre Dinner***

*1 cl di Agricanto, 2 cl di frullato di pesca bianca, 2 cl di vodka, 5 cl di Prosecco Spumante Dry Paladin.*

*Shakerare con ghiaccio i primi tre ingredienti. Servire in coppa e completare con Prosecco Dry Paladin. Decorare con una fettina di pesca bianca e una ciliegina.*

## ***Soave - After Dinner***

*1,4 cl di Agricanto, 3,5 cl di Grappa di Prosecco Borghi, 2,1 cl Triple Sec.*

*Si prepara nel mixing glass con ghiaccio. Si serve nella coppetta cocktail; decorare con spirale d’arancio.*

