

MEZCAL  
SABIONDO



# Negroni —

## estilo Oaxaca

### Clásico italiano. Corazón oaxaqueño

El Negroni es un ícono del mundo de la coctelería: amargo, fuerte, elegante. Pero cuando se fusiona con el alma ahumada de **Mezcal Sabiondo** nace una bebida que rompe reglas con sabiduría.

Este **Negroni estilo Oaxaca** es intenso, sofisticado y perfecto para quienes saben disfrutar el lado exquisito de la vida.

### Ingredientes

- 30 mililitros de **Mezcal Sabiondo**
- 30 mililitros de vermut dulce
- 30 mililitros de Campari
- Hielo en cubos
- Rodaja de naranja para decorar

### Pasos para prepararlo

#### Enfría el momento.

Coloca en el congelador un vaso tipo old fashioned para enfriarlo mientras preparas el cóctel.

#### 2. Mezcla la sabiduría.

En un vaso mezclador o directamente en el vaso, agrega el Mezcal Sabiondo, el vermut dulce y el Campari.

#### 3. Revuelve, no agites.

Añade hielo y revuelve suavemente durante unos segundos para enfriar sin diluir demasiado.

#### 4. Decora con carácter.

Agrega una rodaja de naranja o exprime la piel de la naranja para liberar sus aceites y agregar un twist cítrico.

Este cóctel se toma con respeto y no es para cualquiera. Es para quien sabe que lo exquisito también puede ser oscuro, profundo... y peligroso.

EVITA EL EXCESO