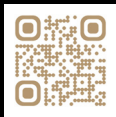


Ricette per i tuoi cocktail con Alpl, l'aperitivo leggero.





www.alplsparkling.com

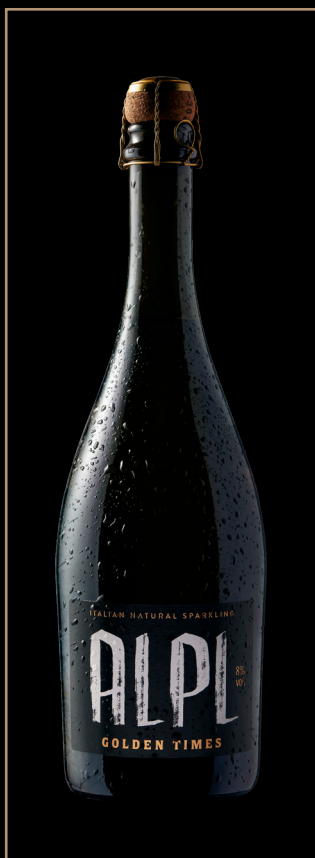
ALPL
GOLDEN TIMES

ALPL È UN BRAND DI VOG PRODUCTS (LAIVES, BZ, ITALIA)
www.vog-products.it | info@vog-products.it

COMMERCIALIZZATO DA RIZZI GROUP SRL (LACES, BZ, ITALIA)
www.rizzi-group.com | michael.theiner@rizzi-group.com

Alpl - Sidro

Alpl è ottenuto grazie al lavoro di 6.000 famiglie di frutticoltori di Alto Adige e Trentino, che con la loro cooperativa VOG Products riescono a trasferire le mele in bottiglia trasformandole in un ottimo sidro.



Contenuto

100% Succo di mela e il suo concentrato.
Senza zuccheri aggiunti e senza supplemento di CO₂.

Gusto

Il bouquet aromatico è fresco e fruttato, con note di mele che si fondono a miele e frutta esotica.

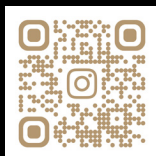
Rivela una leggera acidità al palato, che culmina in una piacevole dolcezza rotonda e si combina armoniosamente con una vivace effervescenza.

Produzione

Alpl è più di un semplice sidro: la doppia fermentazione con metodo Charmat gli conferisce un perlage naturale.

Sapore

Puro per un aperitivo leggero con l'8% di volume o miscelato.



Esplora Alpl su Instagram @alpl_sparkling
Per saperne di più, visita il sito
www.alplsparkling.com

ALPL
GOLDEN TIMES

I nostri baristi



Elisabeth Paone
@elysadeath__

"Per me Alpl è un'alternativa rinfrescante ai classici aperitivi.

Mi ispira e mi spinge a creare ricette innovative."

Nick Siller

Panoramic Lodge, San Martino
@nick.siller_

"Come aperitivo rinfrescante, Alpl è perfetto per ogni occasione e riscuote un enorme successo sia in estate che in inverno."



Alessandro Squicciarini

Aurora Beach Venezia
@alessandrosquicciariniofficial
@aurorabeachvenezia

"Con Alpl, riesco a portare l'aria fresca di montagna anche sulla spiaggia di Venezia."



Samuel Sennström

Flurins Turm, Gloreza
@samuelsennstrom @flurins.turm

"In Svezia il sidro è parte integrante della cultura del bere. Alpl è unico: combina il gusto fruttato di un sidro alla secchezza di un prosecco."



Attila Monsagrati

Hotel Stocker, San Valentino Alla Muta
@hotelstocker @attilamonsagrati

"Schietto, fresco e versatile: con Alpl preparare cocktail non è mai stato così entusiasmante."



Andrea Corsini

Spirit Specialist Le Vin Sauvage, Fano
@levinsauvage @andricorso

"La bassa gradazione alcolica, unita alla freschezza e alla dolcezza, rende Alpl un ingrediente estremamente versatile."



ALPL
GOLDEN TIMES

Gin Basil Alpl



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Tumbler

Ingredienti

- 6 cl di Alpl
- 6 cl di gin
- 3 cl di succo di lime appena spremuto
- 1,5 cl di sciroppo di zucchero
- 8-12 foglie di basilico
- Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Spremere del succo di lime nello shaker, aggiungere e schiacciare leggermente alcune foglie di basilico. Aggiungere poi il gin, lo sciroppo di zucchero e 5-6 cubetti di ghiaccio e agitare bene. Aggiungere un cubetto di ghiaccio grande all'interno del bicchiere. Versare il topping nel bicchiere attraverso il colino e diluire il tutto con Alpl.

Decorazione


Servire con foglie di basilico.

Suggerimento

Cospargere il bordo del bicchiere con zucchero e sale e decorare con del basilico tritato.

Elisabeth Paone
@elysadeath__



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES

Mela Smash



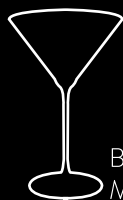
Gradazione alcolica: media



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
Martini

Ingredienti

4 cl di Alpl
2 cl di Italicus
3 cl di purea di mele
Albume e sciroppo di zucchero
1 pizzico di cannella
Ghiaccio tritato

Ricetta

Versare la purea di mele e l'Italicus nel bicchiere colmo di ghiaccio, mescolare, aggiungere Alpl e shakerare.

Infine, versare il topping all'interno di un bicchiere da Martini e decorare con schiuma di albume (vedi decorazione) e cannella.

Decorazione

Per la schiuma, montare a secco gli albumi e lo sciroppo di zucchero, poi versare nella bevanda aiutandosi con un bar spoon e decorare spolverando un pizzico di cannella.

Suggerimento

Servire il cocktail in un bicchiere da Martini ghiacciato, ma senza ghiaccio.

Elisabeth Paone
[@elysadeath__](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#)

ALPL
GOLDEN TIMES

Spritz di Salthausenhof



Gradazione alcolica: bassa



Difficoltà: facile



Bicchiere



Calice da vino

Ingredienti

- 10 cl di Alpl
- 3 cl di sciroppo di mele e rosmarino
- 4 cl di ginger beer
- Rosmarino
- Fetta di mela
- Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere sciroppo, ginger beer e Alpl, poi mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

Decorazione

Servire con ciuffi di rosmarino fresco e fette di mela.

Suggerimento

Decorare con un pezzetto di zenzero per aggiungere un tocco di piccantezza.

Elisabeth Paone
Salthausenhof
[@elysadeath__](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#)

ALPL
GOLDEN TIMES

Tropical Alpl



Gradazione alcolica: bassa



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
aperitivo

Ingredienti

10-15 cl Alpl
6 cl di sciroppo di banana
4 cl di succo di limone
appena spremuto
5-10 foglie di menta
Fetta d'arancia e mirtillo
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Shakerare il succo di limone con lo sciroppo di banana e i cubetti di ghiaccio, poi filtrare finemente (posizionare il colino sullo shaker e versare il cocktail nel bicchiere attraverso un setaccio fine).
Infine, versare Alpl nel bicchiere e mescolare.

Decorazione

Servire con foglie di menta fresca, un mirtillo e una fetta d'arancia.

Suggerimento

Shakerare le foglie di menta insieme agli altri ingredienti.

Nick Siller
Panoramic Lodge
[@nick.siller_](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#)

ALPL
GOLDEN TIMES

Spicy Alpl



Gradazione alcolica: media



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
aperitivo

Ingredienti

10-15 cl Alpl
6 cl di liquore allo zenzero
3-5 cl di succo di lime fresco
5 rametti di timo
Fetta di limone, mora
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Spremere i lime e shakerare il succo ottenuto con il liquore allo zenzero e del ghiaccio. Riempire il bicchiere di ghiaccio e filtrare finemente il cocktail (posizionare il colino sullo shaker e versare il cocktail nel bicchiere attraverso un setaccio fine). Aggiungere Alpl fino a colmare il bicchiere e mescolare.

Decorazione

Servire con timo fresco, una mora e una fetta di limone.

Suggerimento

Shakerare il timo insieme agli altri ingredienti per dare più sapore.

Nick Siller
Panoramic Lodge
[@nick.siller_](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#)

ALPL
GOLDEN TIMES

Alpl Mule



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
Moscow Mule

Ingredienti

10-15 cl Alpl
6 cl di gin
½ lime
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Spremere il lime, agitare il gin con ghiaccio e filtrare finemente il tutto nel bicchiere da Moscow Mule. Infine, aggiungere Alpl mescolando lentamente e servire.

Decorazione

Decorare con rosmarino fresco, bacche di ginepro e zenzero prima di servire.

Suggerimento

Schiacciare bene lo zenzero prima di decorare.

Nick Siller
Panoramic Lodge
[@nick.siller_](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#)

ALPL
GOLDEN TIMES

Tirol 75



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Calice da vino

Ingredienti

- 10-12 cl Alpl
- 4 cl di rum
- 2 cl di Cointreau
- 3 cl di succo di limone
- 3 cl di sciroppo
- Cubetto di ghiaccio

Ricetta

Per lo sciroppo, mescolare acqua e zucchero di canna in rapporto 1:1 e aggiungere una o due stecche di cannella per ogni decilitro di sciroppo. Lasciare in infusione per 6-8 ore, a seconda dell'intensità del sapore che si desidera ottenere. Versare lo sciroppo, il succo di limone, il rum e il Cointreau in un bicchiere pieno di ghiaccio e mescolare senza agitare. Infine aggiungere Alpl fino a colmare il bicchiere.

Decorazione

Decorare con mele essiccate e eventualmente una stecca di cannella.

Suggerimento

Tutti gli ingredienti, ad eccezione di Alpl, possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero per una settimana.

Samuel Sennström
Flurins Turm
[@flurins.turm](https://www.instagram.com/flurins.turm)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

ALPL
GOLDEN TIMES

Sbagliato di Mela



Gradazione alcolica: media



Difficoltà: facile



Bicchiere



Tumbler

Ingredienti

8 cl di Alpl
3 cl di Aperol
3 cl di vermut bianco
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Riempire il bicchiere precedentemente colmato di ghiaccio con Aperol, vermut e Alpl, poi mescolare lentamente e decorare.

Decorazione


Una fetta di limone e una di arancia.

Suggerimento

Per una versione più fruttata o più leggera, usare un bicchiere più grande e rabboccare con Alpl e succo di mela fino a colmarlo.

Samuel Sennström
Flurins Turm
[@flurins.turm](https://www.instagram.com/flurins.turm)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling) 

ALPL
GOLDEN TIMES

Bitter Alpl



Gradazione alcolica: bassa



Difficoltà: facile



Bicchiere



Tumbler

Ingredienti

6 cl di Alpl
5 cl di succo di mela
5 cl di Sanbitter Bianco
Cubetto di ghiaccio

Ricetta

Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere il succo di mela e il Sanbitter, completare con Alpl e mescolare lentamente.

Decorazione


Servire con tre fette di mela fresca.

Suggerimento

Il cocktail può essere preparato anche come una sorta di sangria con mele fresche, limoni e uva sultanina in un contenitore più capiente.

Samuel Sennström
Flurins Turm
[@flurins.turm](https://www.instagram.com/flurins.turm)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling) 

ALPL
GOLDEN TIMES

Alplstrudel



Gradazione alcolica: bassa



Difficoltà: facile



Bicchiere



Bicchiere da
Martini

Ingredienti

1 bottiglia di Alpl
2 cl di Paragon White Pepper
1 cucchiaino di cannella
Uva sultanina, fettina di mela
essiccata e timo cedrino
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Riempire una caraffa d'acqua (1 l) con cubetti di ghiaccio, poi aggiungere un cucchiaino di cannella. In seguito, versare la dose prevista di Alpl e quella di Paragon, lasciando riposare per circa 20 minuti in un luogo fresco. Versare nel bicchiere e decorare.

Decorazione


Servire con uva sultanina, una fetta di mela essiccata e un rametto di timo cedrino.

Suggerimento

Quantità per sei persone.

Attila Monsagrati
Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES

MelaFum(o)



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Old Fashioned

Ingredienti

20 cl di Alpl
4 cl di Sotol Padre
8 cl di sciroppo d'agave
½ lime
2 cl di albume o schiumogeno
20 cl di Bitter Apple o Passionfruit
Lime essiccato, foglie di menta

Ricetta

Spremere il lime nello shaker, aggiungere il Sotol Padre, lo sciroppo d'agave, lo schiumogeno o l'albume e agitare senza ghiaccio per 10 secondi. Successivamente unire del ghiaccio, agitare di nuovo per circa 20 secondi e filtrare finemente. Infine, distribuire il topping dividendolo tra due bicchieri e completare con 10 cl di Alpl e 10 cl di Bitter Apple o Passionfruit.

Decorazione


Servire con lime essiccato e foglie di menta.

Suggerimento

Quantità per due persone. Versare lentamente affinché si formi della schiuma.

Attila Monsagrati
Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES

AlplMokito



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: alta



Bicchiere



Barattolo di vetro o bicchiere resistente alle temperature elevate

Ingredienti

8-10 cl Alpl
4 cl di rum
½ lime
1 manciata di menta
Zucchero di canna
Ghiaccio tritato

Ricetta

Tagliare il lime a cubetti, poi spostarlo in un bicchiere contenente la menta e pestarlo con un mortaio. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, aggiungendo il rum e versando Alpl (mantenendosi a circa 1 cm al disotto del bordo del bicchiere). Aggiungere un po' di ghiaccio, pestare leggermente e ultimare il topping con lo zucchero di canna. Infine, caramellare il tutto con il bruciatore.

Decorazione


Zucchero di canna fiammeggiato.

Suggerimento

Lasciare almeno un dito di larghezza libero per il flambé. Fiammeggiare velocemente, altrimenti lo zucchero si impregnerà del liquido.

Attila Monsagrati
Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES

Negroni Alpl



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: facile



Bicchiere



Tumbler

Ingredienti

- 3 cl di Alpl
- 3 cl di vermouth rosso
- 3 cl di Campari
- Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Raffreddare il bicchiere, aggiungere tutti gli ingredienti in un altro bicchiere e mescolare con ghiaccio. Versare il composto con il colino nel bicchiere precedentemente raffreddato e pieno di ghiaccio.

Decorazione

Decorare con una fetta d'arancia e servire.

Suggerimento

Per esaltare il sapore della mela, è possibile aumentare la dose di Alpl.

Alessandro Squicciarini
Aurora Beach Venezia
[@alessandrosquicciariniofficial](https://www.instagram.com/alessandrosquicciariniofficial)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

ALPL
GOLDEN TIMES

Alpl Mojito



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Tumbler

Ingredienti

4 cl di Alpl
5 cl di rum bianco
Fette di mela essicata
Lime
Zucchero di canna
5-6 foglie di menta
Ghiaccio tritato

Ricetta

Schiacciare le fette di mela con il lime e lo zucchero di canna, poi versare nel bicchiere. Aggiungere del ghiaccio tritato e completare con rum bianco e Alpl, poi mescolare.

Decorazione

Servire con una fetta di mela essicata e le foglie di menta.

Suggerimento

È possibile utilizzare mele fresche al posto di quelle essicate. Mescolare dal basso verso l'alto prima di decorare.

Alessandro Squicciarini
Aurora Beach Venezia
[@alessandrosquicciariniofficial](https://www.instagram.com/alessandrosquicciariniofficial)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

ALPL
GOLDEN TIMES

Alpl Martini



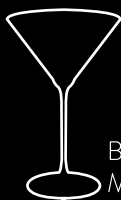
Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
Martini

Ingredienti

4 cl di Alpl
4,5 cl di vodka alla mela (o gin alla
mela)
1,5 cl di liquore alle mele
5-6 fette di cetriolo
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Raffreddare il bicchiere da Martini e schiacciare i cetrioli direttamente all'interno dello shaker. Aggiungere il ghiaccio, la vodka alla mela e il liquore alla mela e agitare bene. Infine, filtrare due volte con un colino e un setaccio per evitare che parti del cetriolo finiscano nel bicchiere. Versare Alpl fino a riempire il bicchiere.

Decorazione

Decorare con una fetta di cetriolo.

Suggerimento

Aggiungere 1,5 cl di sour per rendere l'Alpl Martini ancora più fresco.

Alessandro Squicciarini
Aurora Beach Venezia
[@alessandrosquicciariniofficial](https://www.instagram.com/alessandrosquicciariniofficial)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](https://www.instagram.com/alpl_sparkling)

ALPL
GOLDEN TIMES

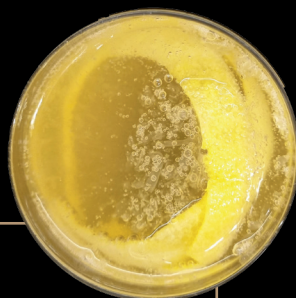
Alpl 75



Gradazione alcolica: bassa



Difficoltà: media



Bicchiere



Bicchiere da
champagne vintage

Ingredienti

5 cl di Alpl
4 cl di gin analcolico
2,5 cl di Cordial White Pepper
1 cl di succo di limone appena
spremuta
Scorza di limone
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Versare nello shaker il succo di limone fresco, il gin analcolico e il Cordial con del ghiaccio. Agitare per 20 secondi, poi filtrare nel bicchiere. Completare versando Alpl e mescolando con cura dal basso verso l'alto in modo che il cocktail non perda la sua freschezza.

Decorazione

Decorare con una scorza di limone.


Suggerimento

Come sostituto del Cordial White Pepper è possibile utilizzare uno sciroppo di pepe fatto in casa: mescolare 100 ml di acqua con 165 gr di zucchero e 8 gr di pepe macinato a fuoco lento fino allo scioglimento del pepe e dello zucchero. Servire fresco.

Andrea Corsini

Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
@levinsauvage
@andricorso



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES

Strudelsprudel



Gradazione alcolica: alta



Difficoltà: media



Bicchiere



Old Fashioned

Ingredienti

8-10 di Alpl
5 cl di rum
2 cl di liquore alle mele
2,5 cl di succo di limone spremuto
2 cl di sciroppo di cannella e uva sultanina
Albume, mela essiccata
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Scaldare a fuoco lento lo sciroppo con 100 ml di acqua, 165 g di zucchero, un po' di cannella e l'uva sultanina finché lo zucchero non si scioglie e si raffredda. In uno shaker, agitare senza ghiaccio il succo di limone appena spremuto, il rum, il liquore alla mela, lo sciroppo e l'albume per 20 secondi. Mettere un po' di ghiaccio nello shaker, agitare di nuovo per 10 secondi e aggiungere dei cubetti di ghiaccio nel bicchiere. Filtrare due volte in modo che i cubetti di ghiaccio frantumati dallo shaker non finiscano nel bicchiere. Aggiungere Alpl e mescolare con cura.

Decorazione


Sminuzzare le mele essiccate e aggiungerle alla schiuma insieme alla cannella.

Suggerimento

Per ottenere un colore più chiaro, aggiungere del rum bianco.

Andrea Corsini
Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
[@levinsauvage](#)
[@andricorso](#)



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando [@alpl_sparkling](#) 

ALPL
GOLDEN TIMES

Alpicello



Gradazione alcolica: media



Difficoltà: facile



Bicchiere



Calice da vino

Ingredienti

10 cl di Alpl
4 cl di limoncello
6 cl di soda
Fetta di mela
Cubetti di ghiaccio

Ricetta

Riempire il bicchiere con cubetti di ghiaccio e versare limoncello e soda. Riempire con Alpl e mescolare lentamente dal basso verso l'alto.

Decorazione

Decorare con una fetta di mela.


Alpl Sparkling

@alplsparkling

Suggerimento

Per un gusto più delicato, usare un limoncello con una gradazione alcolica più bassa (a partire dal 20%).



Prepara il tuo cocktail e
condividilo con noi taggando @alpl_sparkling 

ALPL
GOLDEN TIMES



ITALIAN NATURAL SPARKLING

ALPL

8%
vol.

GOLDEN TIMES

Golden Times

Crea i tuoi cocktail con Alpl.

Sei barman hanno ideato alcuni cocktail con Alpl e li hanno perfezionati insieme. Dai cocktail alcolici e più leggeri fino ai classici reinterpretati, passando per vere e proprie fantasiose creazioni: che siate dei professionisti o dei barman alle prime armi, Alpl è adatto a tutti.

Trova il tuo cocktail preferito o creane uno tu stesso e condividilo con noi.

Alla salute.



ALPL
GOLDEN TIMES

ALPL È UN BRAND DI VOG PRODUCTS (LAIVES, BZ, ITALIA)
www.vog-products.it | info@vog-products.it

COMMERCIALIZZATO DA RIZZI GROUP SRL (LACES, BZ, ITALIA)
www.rizzi-group.com | michael.theiner@rizzi-group.com