**26 MAGGIO - WORLD APERITIVO DAY 2024**  
 **IT’S APERITIVO O’CLOCK!  
FRATELLI BRANCA DISTILLERIE CELEBRA IL RITO TUTTO ITALIANO**

*Il 26 maggio si festeggia una delle tradizioni italiane più apprezzate nel mondo: l'aperitivo.*  
*Per celebrare questa ricorrenza Fratelli Branca Distillerie presenta una drink list speciale, un mix unico dei prodotti a portfolio rivisitati da alcuni bartender d’eccezione. Il risultato? Un viaggio tra tradizione e innovazione per un happy hour indimenticabile!*

*Milano, 22 maggio 2024 – Il tramonto, una terrazza, un gruppo di amici e…?* Semplice, un cocktail per brindare! Sono questi gli ingredienti per dare vita all’aperitivo perfetto.

In vista del 26 maggio, per il **World Aperitivo Day**, Fratelli Branca *Distillerie* propone una drink list da veri intenditori. Realizzata dai barman di tre locali di spicco italiani: una selezione che racchiude e reinterpreta tutto il gusto dei vermouth premium **Carpano**, **Antica** **Formula** e **Punt e Mes**.  
Abbinamenti ricercati ed accattivanti che eleveranno il momento dell’aperitivo ad un livello superiore, rendendolo ancora più piacevole e appagante.

E non finisce qui… a completare la lista c’è anche **Branca Fizz**, il nuovo cocktail a base dell’inimitabile amaro Fernet-Branca con una nota frizzante ed agrumata per le prossime calde serate che ci attendono!

Immagine che contiene Tumbler, bevanda alcolica, Bicchieri, Amaretto

Descrizione generata automaticamente

**SMOKY BRANCA DEL RHINOCEROS**

* Antica Formula
* Fernet-Branca
* Gin lapsang and lumi
* Nicholson Gin
* Olive Bitters

Realizzato dal bar [Rhinoceros](https://www.instagram.com/rhinoceros_rooftop/) di Roma, questa miscela combina il sapore di Antica Formula con le note erbacee del Fernet-Branca, offrendo un'esperienza sensoriale unica. Un cocktail che avvolge i sensi, perfetto per chi cerca una bevuta raffinata da gustare allo scoccare della golden hour, in compagnia o in solitaria.

**Immagine che contiene bevanda, cibo, cocktail, Cubetto di ghiaccio

Descrizione generata automaticamenteGIARDINIERA DI AZOTEA**

* Carpano Dry
* Estratto giardiniera
* Mela chiarificata
* Mostarda di frutta

Tutti i colori dell’estate sono racchiusi all’interno del drink preparato dal team di bar [Azotea](https://www.instagram.com/azotea_to/) di Torino. Il cocktail celebra la freschezza attraverso una sinfonia di sapori e aromi fruttati. Alla base il **Carpano Dry**, un vermouth secco che dona una raffinata struttura al drink: ideale per chi ama esplorare nuovi abbinamenti!

**Immagine che contiene cibo, Tumbler, Cubetto di ghiaccio, bibita analcolica

Descrizione generata automaticamente**

**BANANA JOE DEL LUX BAR**

* Punt e mes
* Carpano Botanic Bitter
* Borghetti
* Banana Cordial

I bartender del [Lux BAR](https://www.instagram.com/lux_bar_e_bites/) hanno unito i top player di Fratelli Branca Distillerie per creare un cocktail innovativo, che miscela le note amare del vermouth di Punt e Mes con le pregiate erbe aromatiche del Carpano Botanic Bitter, la ricchezza di Borghetti, liquore di vero caffè espresso, e le note dolci e avvolgenti della banana.   
II risultato è un drink che ricorda i sapori tropicali, capaci di trasportare la mente direttamente su una spiaggia caraibica.

**Non solo vermouth, non solo il solito aperitivo!**

Immagine che contiene bevanda, cocktail, Cubetto di ghiaccio, Decorazione per cocktail

Descrizione generata automaticamente**BRANCA FIZZ**

* 4 cl Fernet-Branca
* 14 cl Soda al Limone
* Twist di Lemon Zest

Il nuovissimo cocktail, a base di Fernet-Branca, ideale per tutte le occasioni.

Fresco, agrumato e dalle note amaricanti, tanto amate dalle nuove generazioni, **Branca Fizz** è pronto a spopolare tra bar, rooftop e spiagge, per una serata d’estate spensierata in compagnia dei più cari amici.

***\*Foto credits*** [***StudioMaigiu***](https://www.instagram.com/studio.maigiu/)

**PR&Press BRANCA:**

**AD MIRABILIA**

Tel. 02 4382191

e-mail: b[ranca@admirabilia.it](mailto:Branca@admirabilia.it)

**Contatti PR&Press Branca:**

Serena Blundo | +39 340 9036543

Bianca Mogetta | +39 347 4580859

Roberta Guarragi | +39 348 2887674