



VIVEZ
AU RYTHME
DE L'AUTHENTIQUE
APÉRITIF
ITALIEN



À consommer avec modération - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



VIVEZ
AU RYTHME
DE L'AUTHENTIQUE
APÉRITIF
ITALIEN



À consommer avec modération - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

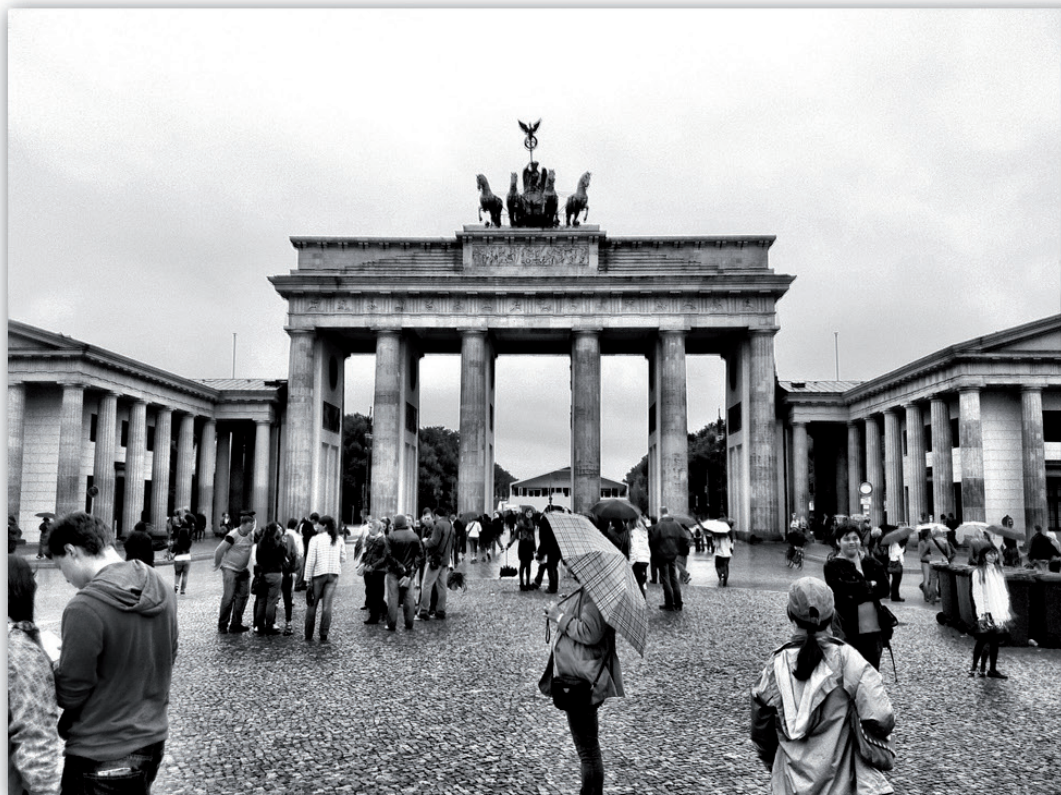


MANHATTAN

1/3 Americano Gancia
2/3 Whisky
mélanger avec de la glace
et shaker.

Décorer avec une cerise.





BERLIN VELVET

Ajouter de
l'Americano
Gancia dans une
bière blonde.

*un bouquet
et un goût
inimitables...*

VIVEZ
AU RYTHME
DE L'AUTHENTIQUE
APÉRITIF
ITALIEN



GANCIA.
UNE SAGA ITALIENNE

CHEFS-D'OEUVRE
A VENISE?

COCKTAIL,
EN VERSION
ORIGINAL

DÉCOUVREZ L'ITALIE DE GANCIA

ET GAGNEZ L'UNE DES 2 DESTINATIONS
DE VOTRE CHOIX!



ORIGINALE
JOUEZ
AMERICANO



GANCIA.
UNE SAGA ITALIENNE

CHEFS-D'OEUVRE
A VENISE?

COCKTAIL
EN VERSION
ORIGINAL



GANCIA, une saga italienne.

GANCIA, en version originale.

GANCIA, le jeu.

Americano : vero italiano !

Gancia, une saga familiale

Chronologie

GANCIA, UNE SAGA FAMILIALE

La saga de la Maison Gancia débute à Asti, dans la région du Piémont, lorsqu'en 1865, Carlo Gancia crée le premier vin mousseux italien en utilisant les techniques champenoises. Il est le père de l'Asti Spumante, un vin mondialement connu, adoré par les Italiens. Au début du XXème siècle, ses descendants développent un autre produit à base de vin, le vermouth, qui deviendra plus tard la base de l'Americano Gancia.

Aujourd'hui la cinquième génération de la famille Gancia poursuit l'œuvre du fondateur et offre au monde entier, outre les vins mousseux, une gamme d'apéritifs dont le fameux Américano !

[Découvrez cette saga à l'italienne !](#)



Plus d'idées cocktails sur www.destinationcocktails.fr | Mentions légales | Crédits

LE SECRET
DES PROFESSIONNELS
DE L'APÉRITIF



UN GRAND CLASSIQUE, UN GOÛT UNIQUE...

Bienvenue dans le monde de l'**American Gancia**! Avec nous, vous pourrez découvrir les astuces du grand barman et apprendre à préparer des cocktails parfaits pour toutes les occasions. Devenir **apéritif professionnelle**, suivant les indications de notre barman le choix des ingrédients pour chaque recette.

Aujourd'hui, nous découvrons le secret d'**une Grand Americano**, apéritif italien classique qui ne sort jamais de la mode.

Gancia
Cocktail guide équipe



GRAND AMERICANO

3 cl Americano Gancia
9 cl jus de
pamplemousse

Décorer avec une cerise
et un tranche d'orange.

LA RECETTE A ÉTÉ PRÉPARÉ
PAR LE BARMAN
MICHELE SANTANDREA,
"GIUBBE ROSSE", FLORENCE



Regarder
[le film >>](#)

Une vidéo instructive
pour arriver à la
perfection

Copyright Gancia. Tous droits réservés

[Désinscrire de cette liste](#)