GRAND HOTEL
EXCELSIOR VITTORIA
sorrento
★ ★ ★ ★ ★ L

SORRENTINO, LE COCKTAIL QUI RACONTE LA CÔTE DE SORRENTE UNE IDÉE CADEAU POUR UN NOËL AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Imaginé en 2012 par Colin Peter Field pour le Grand Hotel Excelsior Vittoria de Sorrente, le Sorrentino marie limoncello et Prosecco en hommage aux parfums de la péninsule de Sorrente. Proposé en bouteille de 75 cl, c'est l'idée cadeau idéale pour rapporter chez soi le goût et le charme de la côte sorrentine



Il est des lieux que l'on reconnaît à un parfum, et des traditions familiales qui prennent forme à travers des gestes et des saveurs. Le Sorrentino, cocktail signature du Grand Hotel Excelsior Vittoria de Sorrente, est né précisément de ce lien : les notes d'agrumes du limoncello produit par l'hôtel, la fraîcheur des bulles et le caractère inimitable de la côte sorrentine se rencontrent dans un verre qui raconte une histoire de famille et d'hospitalité de près de 200 ans.



Le cocktail a été imaginé en 2012 par Colin Peter Field, célèbre barman britannique qui a longtemps présidé aux destinées du mythique Bar Hemingway du Ritz Paris, en hommage au Cavaliere Guido Fiorentino, Président-Directeur Général du Grand Hotel Excelsior Vittoria. Son ingrédient signature : le limoncello de la maison, élaboré exclusivement à partir des citrons cultivés dans les jardins de l'hôtel, selon une recette ancestrale de la famille Fiorentino. Un trait d'union direct entre le cocktail, son terroir et l'histoire des lieux.



Le Sorrentino traduit ainsi l'identité de Sorrente dans le langage de la mixologie : les notes acidulées du limoncello rencontrent la vivacité des bulles et évoquent les jardins méditerranéens et la lumière du golfe de Naples. Bien plus qu'une simple création à déguster, ce cocktail perpétue une tradition transmise de génération en génération et offre, à travers le goût, un lien authentique avec le lieu qui l'a vu naître.

Son histoire se confond avec celle du Grand Hotel Excelsior Vittoria, fondé en 1834 et entre les mains de la famille Fiorentino depuis cinq générations. Surplombant le golfe de Naples, au cœur de Sorrente, l'hôtel s'élève sur un site qui, selon la tradition, aurait accueilli une villa romaine liée à l'empereur Auguste. Ses demeures historiques, nichées dans un parc méditerranéen d'environ deux hectares, ont reçu au fil du temps aristocrates, artistes et personnalités du monde entier, au point d'appartenir aujourd'hui à l'histoire de l'hôtellerie italienne. Dans ce cadre, le Sorrentino s'impose comme l'expression contemporaine d'un patrimoine qui continue de vivre à travers les traditions familiales et les produits du terroir.



À l'approche des fêtes, le Sorrentino se transforme en idée cadeau pour les amateurs de beaux breuvages et d'histoires singulières. Présenté en bouteille de 75 cl, ce cocktail prêt à déguster ne nécessite l'ajout d'aucun autre ingrédient : il suffit de le servir bien frais dans un verre à Spritz, sur glace, avec une fine tranche de citron taillée comme un carpaccio. Disponible sur la boutique en ligne du Grand Hotel Excelsior Vittoria, c'est un cadeau original qui fait entrer chez soi le goût et la tradition de Sorrente.

À partager lors d'un apéritif en famille ou entre amis, ou à offrir aux amoureux des saveurs méditerranéennes, le Sorrentino apporte sur la table des fêtes bien plus qu'un cocktail : une recette liée à la famille Fiorentino, le parfum des citrons des jardins de l'hôtel et une histoire qui, depuis 1834, s'écrit au rythme de celle de Sorrente.

À PROPOS DU GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA

Le Grand Hotel Excelsior Vittoria, situé au cœur de Sorrente et offrant une vue spectaculaire sur le golfe de Naples et le Vésuve, est un hôtel cinq étoiles luxe au charme raffiné. Propriété de la famille Fiorentino depuis 1834 et membre des Leading Hotels of the World, il est entouré d'un splendide parc de deux hectares planté d'agrumes et d'oliviers. Il compte 80 chambres et suites avec vue sur la mer ou sur le jardin, ainsi qu'un appartement, tous élégamment aménagés et dotés du confort le plus moderne. L'offre culinaire de l'hôtel est placée sous la direction du chef exécutif Antonino Montefusco, à la tête du restaurant Terrazza Bosquet, distingué d'une étoile au Guide Michelin, et comprend également le restaurant Orangerie et la Terrazza Vittoria. Engagé en faveur de la culture, l'hôtel abrite une salle du Musée du Tourisme et soutient le FAI (Fondo Ambiente Italiano) en tant que Corporate Golden Donor. Le Grand Hotel Excelsior Vittoria se distingue enfin par sa démarche en matière de développement durable et de qualité : il est certifié ISO 14001 pour son management environnemental et ISO 9001 pour la qualité.

Site : https://excelsiorvittoria.com/it/index.html