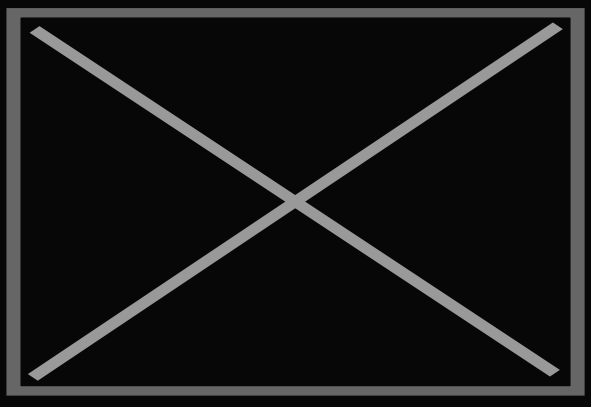
La grappa diventa drink con il Lady Violet del Relais Rocca Civalieri

200-01-08-16immagine007-048dc230

Si chiama **Lady Violet** ed è un drink con grappa di moscato invecchiata ideato dal giovanissimo (e promettente) **Gabriele Petito** barman del **Relais Rocca Civalieri** di Quattordio (Monferrato) e pensato in collaborazione con **Distilleria Mazzetti D'Altavilla**. Perché ve lo proponiamo?
Perché la grappa nel bere miscelato è una frontiera ancora da scoprire. Ve ne abbiamo parlato nella nostra inchiesta dedicata ai trend della mixability, cover di Mixer di marzo.

[ngg_images source="galleries" container_ids="245" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]"La grappa è un prodotto interessante, ma va usato con moderazione e oculatezza", ci ha messo in guardia il bartender **Dom Costa**, tra i maggiori rappresentanti italiani della miscelazione all'estero, vincitore del Gourmand Awards 2016 italiano nella categoria Best Drinks Education Book con il manuale Drinkzionario e attualmente mixology manager di Velier e brand ambassador per Hendrick's Gin.

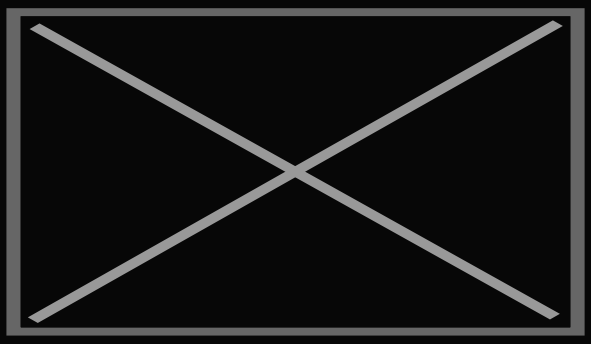


Sulla stessa scia la brand ambassador di Bonollo **Giorgia Crea**, vincitrice della prima edizione di *Gra'it Challenge USA*.

La sua opinione? “La grappa è uno spirito versatile, che si presta a svariate sperimentazioni. Può sostituire a gin, vodka e cachaça e si sposa bene con il liquore al caffè o all’arancia, con vermouth e con bitter”.

La ricetta del Lady Violet, che altro non è che un Aviation rivisitato, è un buono spunto per proseguire la ricerca nel segno della grappa nel bere miscelato.

CLICCA QUI PER VEDERE IL VIDEO



La ricetta del Lady Violet

Tecnica: Build

Ingredienti:

2 cl succo di limone fresco

2 cl sciroppo di zucchero

2 cl liquore alla violetta

3 cl grappa di moscato invecchiata Distilleria Mazzetti D’Altavilla