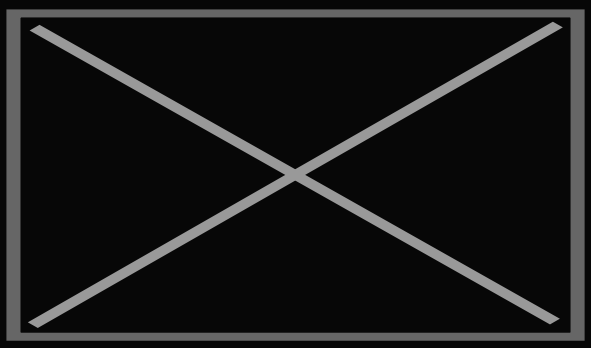
Il Negroni Chinato di Virginie Doucet VIDEO TUTORIAL

negroni-chinato-virginie-doucet-ditta-artigianale-5-d0b9e2ed

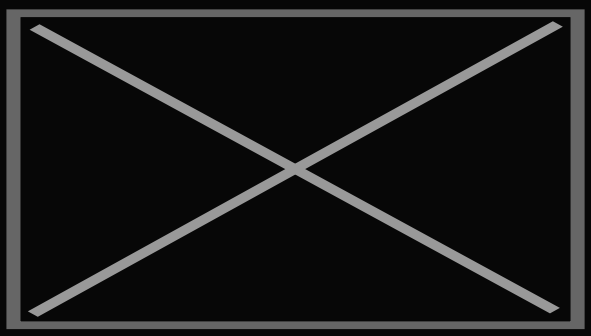
Volete imparare come si fa il **Negroni Chinato** di **Virginie Doucet**, bartender di **Ditta Artigianale** in via dello Sprone di Firenze?

Guardate il nostro video tutorial!



Gli ingredienti del Negroni Chinato
3 cl Campari
3 cl di Barolo Chinato
3 cl di gin Peter in Florence
Una goccia di Bitter Chocolate

Questa rivisitazione del Negroni prevede il gin **Peter in Florence**, il primo London Dry Gin prodotto con ingredienti quasi esclusivamente toscani (fatta eccezione per le mandorle amare della Spagna, la corteccia di cassia dalla Cina, il coriandolo dal Marocco).



Viene prodotto dal 2017 nel Podere Castellare di Pelago, sulle colline di Firenze, nella prima micro-distilleria specializzata d'Italia ed è composto da quattordici botaniche tra cui l’iris, il simbolo della città, di cui viene utilizzata non solo la radice, ma anche i petali. “Peter in Florence è un gin elegante e classico, che segue i rigidi protocolli del London Dry Gin ma che ha l’accento toscano” ci spiega Virginie Doucet. Che assicura: "Provate a usarlo in questa ricetta, scoprirete una nuova alchimia di profumi".