Wine cocktail: le ricette dei bartender italiani

vino-e-cocktail-6f6e051d

Rivisitazioni dello Spritz. creazioni originali con spumanti del territorio. signature drink a base di bianchi e rossi fermi. Così il vino diventa protagonista della Mixability nelle ricette di bartender italiani.

THE ROUTE

di Flavio Angiolillo, titolare del Ma , 1930, Back Door 43, Barba e Iter di Milano



Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

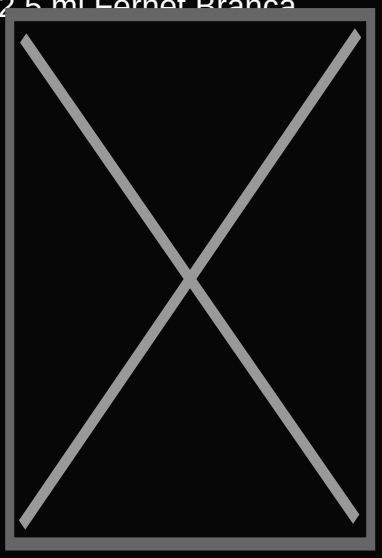
20 ml Old Sailor Coffee

20 ml Ribolla Gialla

15 ml Maple Spirit Distillerie de Paris

30 ml Cocchi Rosso

2,5 ml Fernet Branca



BREATH SPRING

di Lorenzo Stocco, titolare del Caffecchio Living Bar di Cantù

Tecnica: Mix and Strain

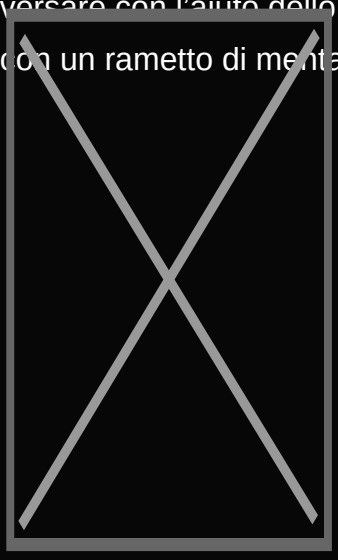
Ingredienti:

6 cl di Peachtree (liquore di pesche a polpa bianca)

2 cl di Gin Gil

Top di prosecco

Preparazione: Versare nel mixing glass precedentemente raffreddato un ingrediente alla volta e versare con l'aiuto dello strainer il cocktail nel calice. Quindi aggiungere un top di prosecco e decorare con un rametto di menta, una fragola e semi di melograno.



ITALIAN BEAUTY

twist dello Spritz di Guglielmo Miriello bar manager di Ceresio 7 Pools & Restaurant di Milano

Tecnica: Shake and strain

Ingredienti:

30 ml St. Germain Liquor

15 ml Aperol Bitter

12 ml succo fresco di limone di Amalfi

Champagne Brut

Preparazione: Agitare gli ingredienti con ghiaccio in uno shaker. Versare in una coppetta e colmare con Champagne Brut. Decorare con una ciliegia.

Il vino si fa Cocktail

Lo Spritz occasione di business e strumento di cultura