Dianella, i vini diventano cocktail. LE RICETTE

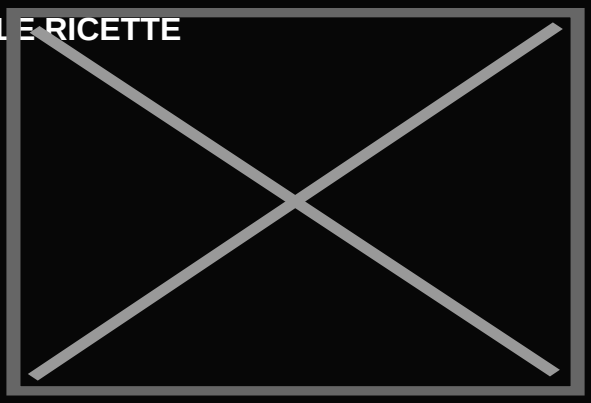
cocktail-dianella-0534d875

Dianella ha presentato a Milano la sua nuova linea di **cocktail realizzati con i vini storici dell'azienda**. Il produttore di Vinci applica così a nuovi ambiti la filosofia che segue da sempre nella produzione dei propri vini: **forte identità con il territorio, qualità e sostenibilità**.

Partendo quindi dai vini e dall'**olio**, prodotti storici di Dianella, passando per la **linea cosmetica** (realizzata con ingredienti naturali frutto delle lavorazioni di olio e vino per ottimizzare il ciclo delle risorse) e il **Ristorante della Fattoria "Cantina con Cucina"** (che utilizza primariamente prodotti di stagione dell'orto Dianella) fino ad arrivare appunto alla linea dei cocktail realizzati unicamente con **ingredienti toscani**.

Quattro, per ora, le proposte, destinate però a crescere già dal prossimo autunno:
Cocktail "Sereno" (con Sereno e Nuvole, Vermentino in purezza)
Cocktail "Matto" (con Il Matto delle Giuncaie, Sangiovese in purezza, rosso Toscana IGT)
Cocktail "A Veglia" (con "Le Veglie di Neri", Sangiovese e Cabernet, rosso Toscana IGT)
Cocktail "Le bolle" (con Maria Vittoria and Ottavia, Sangiovese in purezza, rosato, metodo ancestrale)

LE RICETTE

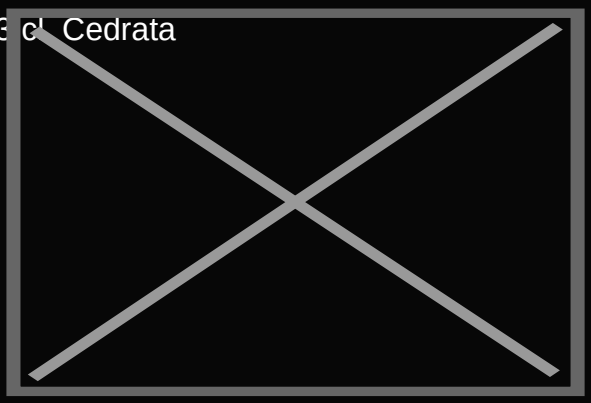


Cocktail " a Veglia"

con "Le Veglie di Neri" Dianella Rosso IGT

Il cocktail per i veri appassionati di vino rosso che vogliono percepirne e assarporarne la presenza anche quando mixato. Il cocktail “A Veglia” resta vinoso al palato, leggermente piccante per la presenza di pepe (anche se delicato per l’impiego di pepe rosa) e con l’aroma particolare del basilico che gli dona una nota soave e fresca.
L’inserimento della cedrata e del liquore alla pesca ingentiliscono il cocktail senza però smorzare il vigore del vino.

Ingredienti
Foglie di basilico fresco e pompelmo rosa pestato
1 cl. Liquore alla pesca
2 cl. Homemade alla rosa e pepe
5 cl. “Le Veglie di Neri” Dianella Rosso IGT
3 cl. Cedrata

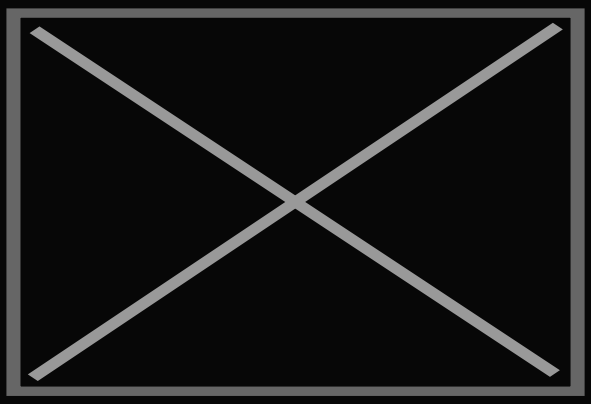


Cocktail Sereno

con “Sereno e Nuvole” Dianella Vermentino IGT

Il cocktail “Sereno” è probabilmente il piu originale fra i cocktail Dianella per l’aggiunta di un ingrediente misterioso: una bevanda creata da una ricetta di famiglia a base di camomilla e limone. Il cocktail ha un’entrata lievemente acida tipica del vino bianco, mitigata dalla dolcezza della camomilla e un forte sentore di lampone che, insieme alle note del limone, dona una piacevole freschezza bilanciata dalla nota amarognola del rabarbaro nel bitter.

Ingredienti
Lampone fresco e arancia pestata
1,5 cl. Camomilla e limone homemade
5 cl. “Sereno e Nuvole” Dianella Vermentino IGT
4 cl. Ginger beer (acqua allo zenzero)
1 cl. Bitter rosso amaro toscano

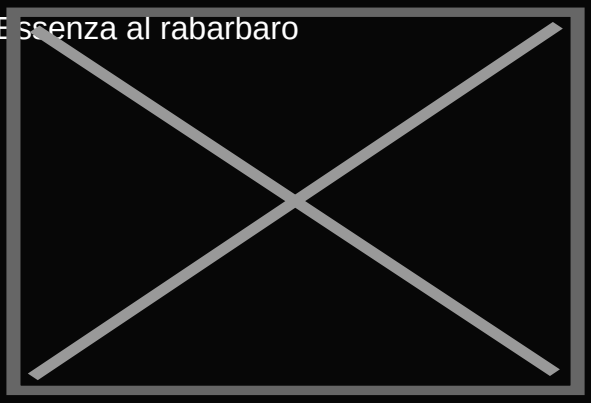


Cocktail Matto

con “Il Matto delle Giuncaie” Dianella Sangiovese IGT

Il cocktail “Matto” è il più “sfrontato” fra i cocktail Dianella, quello che piu di tutti ha rivoluzionato il principio della mixology. Non un semplice vino rosso, ma un Sangiovese in purezza, che già si esprime con forza e carattere, si allea con il Vermouth toscano al rabarbaro con il risultato di apparire da subito molto intenso e profondo, per cercare poi la delicatezza dei fiori di sambuco che ingentiliscono la degustazione.

Ingredienti
2 cl. Vermouth al rabarbaro toscano
4 cl. “Il Matto delle Giuncaie” Dianella Sangiovese IGT
2 cl. Fiori di sambuco
3 cl. Tonica
E sscenza al rabarbaro



Cocktail “Le Bolle”

con “Maria Vittoria and Ottavia” Dianella Sangiovese Rosato Ancestrale

Il cocktail “Le Bolle” è un’improvvisa ventata di oriente. Il sapore dei lychees si mescola piacevolmente al frizzante del vino e arriva al palato netto e incisivo. L’aroma di rosmarino è forte, ricorda i profumi della campagna toscana e rende questo cocktail perfetto per allietare le serate estive.

Ingredienti

Boccioli di rosa con pepe e fragola pestati

1,5 cl. Lychee

6 cl. “Maria Vittoria and Ottavia” Dianella Sangiovese Rosato Ancestrale

4 cl. Chinotto

Noce moscata

Rosmarino fresco