Una drinklist per l'imminente San Valentino

ginmare-foodpairing-071bb518



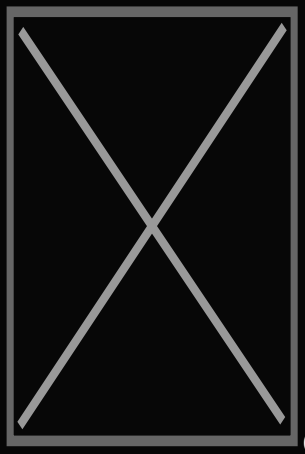
“Lupercalia”

60 ml Gin Mare
60 ml LH-Guyot Crème de Mûre
60 ml vino rosso Carménère
Top di Champagne Brut

Unire gli ingredienti in un mixing glass pieno di ghiaccio. Mescolare finché non si raffreddano e versarli filtrando in un bicchiere da champagne. Aggiungere il tocco finale con lo Champagne Brut. Guarnire con un rametto di timo, more e lamponi, per decorare il bicchiere basta una soluzione satura di acqua e zucchero e cuoricini per dolci.

GIN MARE – FOODPAIRING

Dessert a base di pere cotte con il loro picciolo nel vino bianco, appoggiate su fonduta di cioccolato e guarnita con una grattata di cioccolato scuro e mandorle tostate croccanti.

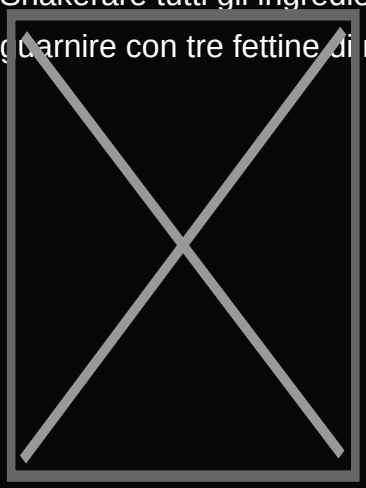


CAORUNN

“Clover Club”

Ingredienti per un cocktail
40ml Caorunn
10ml Sweet vermouth
10ml L’HéritierGuyot al Lampone
20ml Succo di pompelmorosa fresco
20ml albumed’uovosbattuto
Guarnizione di melarossatagliatasottile

Shakerare tutti gli ingredienti assieme e montare a neve ferma gli albumi, versare tutto in una coppa e guarnire con tre fettine di mela rossa sottile.

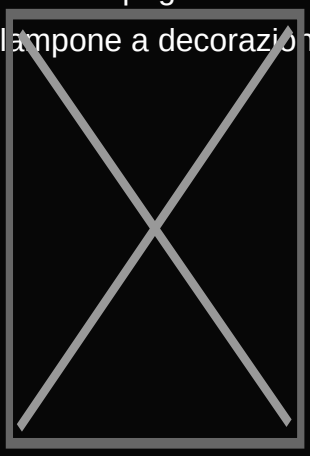


DIPLOMÁTICO

“YoursTruly”
Ingredienti per un cocktail
30 ml DiplomáticoPlanas
30 ml passata di lamponi
Top di champagne o prosecco

Guarnizione di lampone e menta

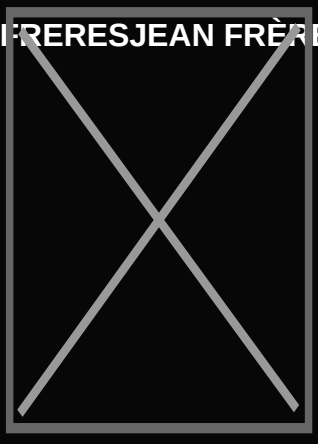
Unire DiplomáticoPlanas con la passata di lamponi in un mixing glass. Mescolare e servire in un flûte da champagne raffreddato. Completare con il top di champagne o prosecco e aggiungere menta e lampone a decorazione, infilzati in uno stecchino.



BITTER ROUGE

“Surfing Bird“ Cocktail by Filippo Sisti presente nella drinklist di Talea a Milano
Ingredienti per un cocktail
bitter rouge infuso con patchouly ,
marmellata di jackfruit affumicato al bbq,
liquore di astragalo,
Rum Plantation Gran Riserva,

FRERESJEAN FRÈRES Blanc de Blancs Premier Cru



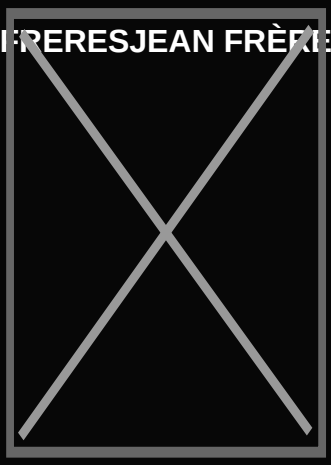
Note degustative

Frutto della passione, mango, agrumi e papaya al naso, seguiti da una palette equilibrata di mineralità e acidità gli conferiscono un corpo elegante.

Ideale con
Pesce crudo o grigliato
Pinzimonio di verdure fresche

Composizione
100% Chardonnay

FRERESJEAN FRÈRES Rosé Premier Cru



Note degustative

Delicati aromi di bacche rosse e lamponi lasciano il posto a trame di brioche tostate. Liscio e ben strutturato rimane morbido al gusto.

Ideale con
Un piatto di crudi di mare
Torta al cioccolato “ la foresta nera “

Composizione
60% Chardonnay
28% Pinot Noir
12% Pinot Noir vinificato come vino rosso