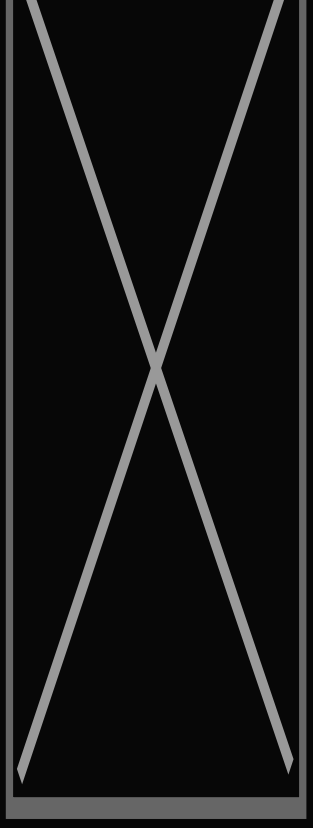
Il cocktail Rob Roy col vermouth Gran Torino Extra Dry

rob-roy-cocktail-con-extra-dry-e065b747

Ingredienti

- 1 parte di Scotch Whisky
- ½ parte di Vermouth GRAN TORINO Extra Dry
- 1 goccia di Angostura
- 1 cubetto di ghiaccio spezzettato
- 1 ciliegina con gambo allo sciroppo per decorare



Procedimento

Mettere il cubetto di ghiaccio, il Whisky, il Vermouth GRAN TORINO EXTRA DRY e l’Angostura nel mixing glass. Mescolare energicamente e filtrare in una coppetta da cocktail. Decorare con una ciliegina allo sciroppo.

Per ottenere GRAN TORINO Vermouth Extra Dry viene utilizzato un vino giovane e secco a cui vengono aggiunti zucchero, alcool, radici, erbe e spezie pregiate quali i fiori delle artemisie, la radice di genziana, la chiretta, il sandalo, il coriandolo, l’angelica, il rabarbaro e la scorza di arancia. Di colore giallo paglierino tenue, all’olfatto è ricco e intenso con note fruttate. Al gusto è asciutto e delicato, con un retrogusto piacevolmente amarognolo e persistente. Ottimo come aperitivo, è ideale per la preparazione di tutti i cocktails secchi. Servito liscio con una scorza di limone, ma sempre ben freddo, raggiunge l’eccellenza.

La gamma GRAN TORINO è distribuita in esclusiva per l’Italia da D&C.