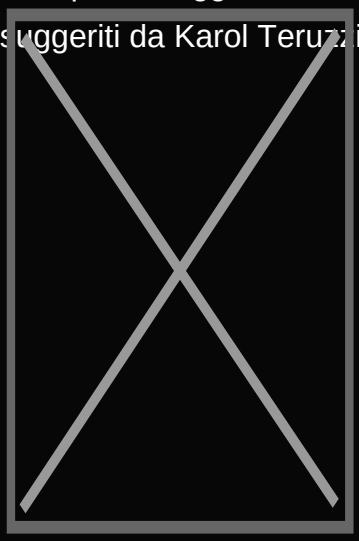
5 cocktail per Pasqua firmati dal bartender Alessandro De Luca

alessandro-de-luca-effetto-f98de719

Le dritte per azzeccare il brindisi arrivano da Comte de Montaigne, produttore di eccellenza dell’Aube, che celebra la Pasqua con cinque Cocktail Champagne firmati dal Bartender Alessandro De Luca, Patron del Rufus e storico partner del Ristorante Dvcadi Milano. Un progetto che mira a riscoprire e valorizzare i Cocktail Champagne in Italia e che ha già portato alla creazione di ben tredici signature cocktails – sei dei quali si possono degustare in Via Rovello, nel cuore di Brera, nella raffinata cornice del Dvca: locale d’eccezione scelto dalla Maison come membro dell'esclusivo Club dei "Cavalieri del Comte" per il suo Dna di valori, primi fra tutti Cuore, Autenticità e Bon Vivre. Ma se la Pasqua dovesse tingersi di arancione o di rosso, con le conseguenti restrizioni ad un brindisi fuori casa, ecco a seguire la Top 5 di suggerimenti del Bartender De Luca per realizzare i cocktail, con gli esclusivi abbinamenti suggeriti da Karol Teruzzi, Patron del Ristorante Dvca.



1. “Il Cavaliere del Comte”, raffinato elisir a base di Blanc de Blancs:

ideato da Karol Teruzzi, questo Cocktail è a base di Blanc de Blancs, lo Champagne prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca, cheesalta la raffinatezza dello Chardonnay con gusto leggero, delicato e molto elegante.
Gli ingredienti “segreti”: Champagne Comte de Montaigne Blanc de Blancs Grande Réserve; liquore St. Germain; liquore Farmily; 2/3 gocce di liquore alla camomilla; Angostura. Non fatevi mancare

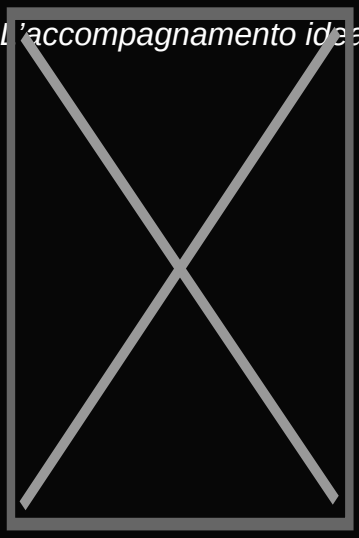
qualche scorza di arancia essiccata per impreziosire il Drink.

Come prepararlo in poche mosse…

Il segreto de “Il Cavaliere del Comte” è nella semplicità della sua preparazione e nel mix di liquori che ne esalta la composizione. Dopo aver aggiunto in sequenza il liquore St. Germain e il liquore Farmily, basta aggiungere l’angostura e 2/3 gocce di liquore alla camomilla. Infine, dopo aver inserito qualche cubetto di ghiaccio, completate il cocktail versando lo Champagne Blanc de Blancs.

Bicchiere consigliato: Cordial Glass

L’accompagnamento ideale: con Olive Ascolane



2. “French 75”, irresistibile con l’antipasto di Asparagi alla Bismarck:

Coi suoi aromi ricchi e fruttati, il BrutGrande Réserve è il vero cuore di questo delizioso Drink.

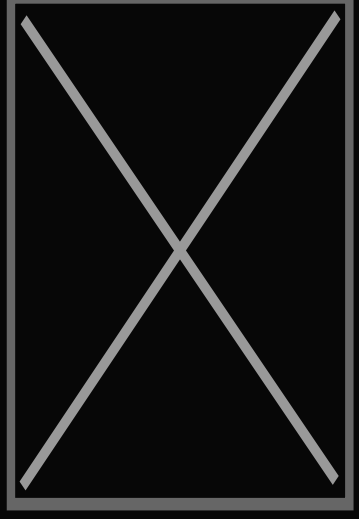
Gli ingredienti “segreti”: Champagne Comte de Montaigne Brut Grande Réserve; Gin; Succo di Lime; Zucchero

Come prepararlo in poche mosse…

Per realizzare il French 75 è necessario mixare lo zucchero con il succo di limone fino a quando lo zucchero si scioglie. Aggiungete il gin, shakerate con ghiaccio e filtrate finemente in un bicchiere freddo. Completate con lo Champagne Brut e mescolate delicatamente.

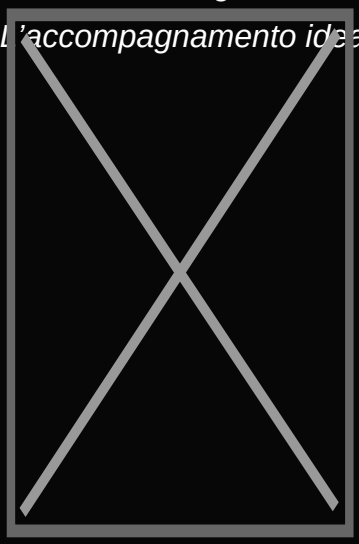
Bicchiere consigliato: Flûte

L’accompagnamento ideale: con l’antipasto di Asparagi alla Bismarck: asparagi al vapore con uova e parmigiano



3. “Red Fairy”, sorprendente con il cioccolato fondente Extra 70%:

con la sua freschezza e persistente lunghezza, Brut Grande Réserve impreziosisce il Red Fairy con un gusto fruttato e persistente e profumi di frutta bianca come mela, pera e pesca.
Gli ingredienti “segreti”: Champagne Comte de Montaigne Brut Grande Réserve; Sangue di Morlacco; Crema Cacao Bianco; Vodka Grey Goose. Qualche foglia di timo per la decorazione.
Come prepararlo in poche mosse… Il Red Fairy è molto semplice da preparare. Per questo cocktail è sufficiente aggiungere in sequenza Sangue di Morlacco (liquore alla ciliegia), crema al cacao bianco e Vodka Grey Goose. Qualche cubetto di ghiaccio e, infine, potrete completare il cocktail con lo Champagne Brut.
Bicchiere consigliato: Tumbler alto
L’accompagnamento ideale: con cioccolato fondente Extra 70%



4. “Southside Royale”, sublime con il Cosciotto d’Agnello:

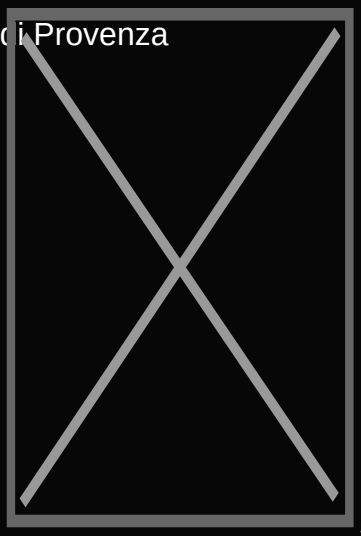
il Brut Grand Réserve, espressione della freschezza di Comte de Montaigne, è il protagonista assoluto di questo drink. Dal perlage vivace, ricco di bolle fini e persistenti, regala aromi di grande intensità, ricchi e fruttati. In bocca è fresco, non dolce, e unisce armonia, rotondità e lunghezza persistente.

Gli ingredienti “segreti”: Champagne Comte de Montaigne Brut Grande Réserve; Gin; Menta; Succo di Lime; Zucchero

Come prepararlo in poche mosse… Per un Southside Royale rinfrescante è necessario innanzitutto tritare finemente qualche foglia di menta e inserirla nel bicchiere. Aggiungete successivamente gin, succo di lime e zucchero. La “chiusura” con lo Champagne Brut completa il cocktail.

Bicchiere consigliato: Tumbler basso

L’accompagnamento ideale: con il Cosciotto d'Agnello, cotto a bassa temperatura con scalogno e timo di Provenza



5. “Absolutely Fabulous”, quando l’Arte in un Drink incontra la favola della Colomba:

È ancora il BrutGrande Réserve a dare personalità a questo Cocktail con freschezza e mineralità.

Gli ingredienti “segreti”: Champagne Comte de Montaigne Brut Grande Réserve; Vodka; succo di Cranberry echicchi di melograno per dare personalità alla decorazione.

Come prepararlo in poche mosse… L’Absolutely Fabulous si realizza mixando vodka e succo di cranberry (succo di mirtillo rosso americano) e aggiungendo lo Champagne Brut.

Bicchiere consigliato: Coppa da Cocktail

L’accompagnamento ideale: con la tradizionale Colomba di Pasqua