Oleato, ecco il nuovo distillato alle olive firmato Tripstillery

20230214114435oleato-distillatodiolive02-1ce1e437

Immerso nei grattacieli di Porta Nuova, in Piazza Alvar Aalto a Milano, c'è **Tripstillery**, il primo **cocktail bar con distilleria** dove si può realizzare il proprio distillato personalizzato.
Oleato è il distillato alle olive **creato in esclusiva nella distilleria all'interno del locale**, da un'idea di **Flavio Angiolillo**, realizzato grazie all'aiuto di Francesco Zini, mastro distillatore del locale.

Olive, foglie di ulivo e olio sono le uniche materie utilizzate per la creazione del distillato. L'olio extra vergine macera nell'alcool puro per circa un mese. La miscela viene quotidianamente agitata a mano per estrarne le complessità aromatiche e successivamente **distillata, tramite alambicco discontinuo da 50 litri** insieme a olive taggiasche e foglie. Il distillato infine è diluito con acqua purissima per ottenere la **gradazione alcolica di 43%.**

Il risultato è un **distillato intenso ed elegante**, estremamente interessante e unico, sia da **bere liscio che utilizzato in cocktail miscelati** come Il Grande Olivosky (Oleato, Amaro al Caffè e Assenzio, Yogurt, Rooibos Vaniglia) e il Negroni all'Oliva (Oleato, Martini ambrato, Bitter Fusetti).