Sanpellegrino: adesso c'è anche la versione no alcol di Chinò Sling

20240515125022chinosling-d8ba0fb5

Si chiama **Chinò Sling** il nuovo cocktail di Bibite Sanpellegrino, declinato sia nella versione alcolica che analcolica, quest'ultima pensata per soddisfare la **crescente richiesta di drink no alcol**.

Presentato in occasione della quarta edizione del **Roma Bar Show**, Chinò Sling è un cocktail dal colore ambrato, semplice ma nel contempo ricercato, **realizzato con sherbet all'arancia**, amaro, **e soluzione acida** e chiuso con una **nota di sapidità conferita da un rim di sale** che amplifica e bilancia le sfumature dolci e amare.

Una creazione **ispirata agli sling** – cocktail a base di vermouth, succo di limone, sciroppi e amari – che delizia il palato con un mix di sapori audaci. Nella **versione analcolica**, l'amaro viene sostituito da un delicato Botanical Spirit, un liquore botanico no alcol aromatizzato con erbe e spezie.

CHINÒ SLING, LA RICETTA

Ingredienti:

-10cl di Chinò Sanpellegrino
-2cl di sherbet all'arancia
-1,5cl di soluzione acida per la versione alcolica /1cl soluzione acida per la versione analcolica
-5,0cl di amaro per la versione alcolica/ 5,0cl di Botanical Spirit Analcolico per la versione no alcol
-Rim di sale
-Scorza o fetta di arancia

Per lo sherbet:

Per realizzare lo sherbet all'arancia occorrerà preparare un'infusione di scorze di agrumi (scorza di 1 kilogrammo di arance) unite a 300gr di zucchero, da lasciare sottovuoto per circa 24 ore. Filtrando si

ottiene così un olio essenziale dolce, a cui aggiungere 750ml di spremuta o succo di arancia prima di sciogliere il tutto ed ottenere una sorta di sciroppo. Conservare in frigo.

Per la soluzione acida:

La soluzione acida consiste in una soluzione a base di acqua e acido citrico (presente negli agrumi o in altri alimenti), oppure a base di succo di limone unito ad acido citrico. Per ottenerla basterà mescolare un bar spoon di acido citrico in circa 500ml di acqua fredda, oppure 1 litro di limone in 200ml di acqua fredda.

Preparazione:

Creare un crust leggero di sale su un tumbler alto. Aggiungere ghiaccio e versare in sequenza: sherbet all’arancia, soluzione acida, amaro (oppure Botanical Spirit Analcolico). Versare e colmare con Chinò Sanpellegrino e mescolare delicatamente. Aggiungere una scorza o una fetta di arancia per decorare.