Un cocktail per celebrare il Tour de France: ecco lo speciale Gimondi del Binomio Firenze

20240624163615cocktailbar-a24c330c

Si chiama **Gimondi** ed è il drink **creato da Sofia Sufi Abdi**, head bartender del cocktail bar **Binomio Firenze** e dedicato al Tour de France, corsa che partirà sabato prossimo 29 giugno proprio dal capoluogo toscano.

Preparato con Cointreau, Chartreuse giallo, estratto di pera, succo di limone e lime, shakerato alla perfezione e servito in un tumbler alto, il drink viene guarnito con polvere di limone e pera dry.

GIMONDI: LA RICETTA

Ingredienti:

Cointreau 45 ml
Chartreuse giallo 30 ml
Estratto di pera 30 ml
Succo di limone 15 ml
Succo di lime 15 ml

Tecnica:

Shake & strain

Bicchiere:

Tumbler alto

Garnish:

Polvere di limone e pera dry