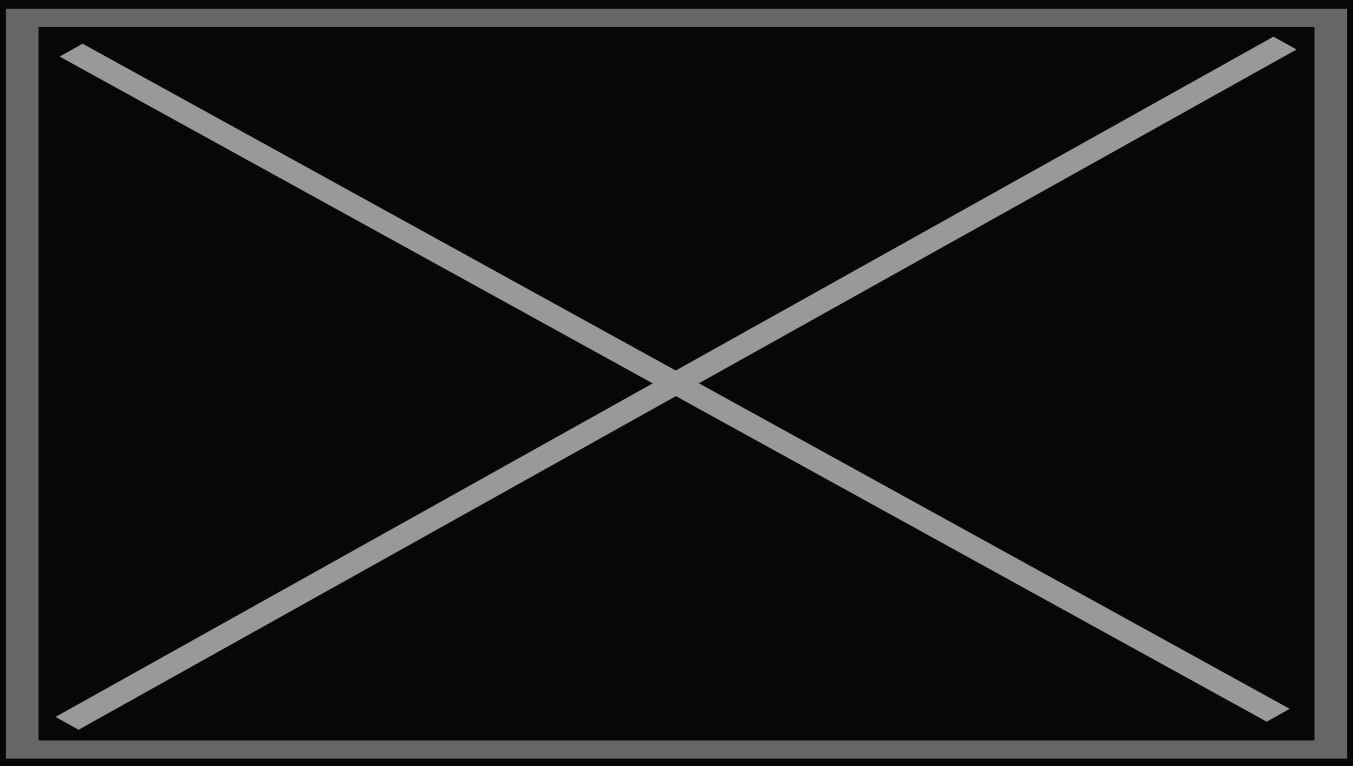
Video ricetta il drink di Peppe Doria con Macallan 12 Years Sherry Oak

peppe-doria-buioe-luce-drink-2-814fdee9

Peppe Doria, titolare del Macondo di Bologna, ha ideato un raffinato signature a base di Macallan 12 Years Old Sherry Oak, Vermouth al Mallo di Noci Casoni e liquore Solerno. Si chiama Buio e Luce.



Peppe Doria lo ha ideato per se stesso, per consolarsi a fine lavoro dopo una giornata particolarmente faticosa. E lo propone ai clienti più raffinati e appassionati di cocktail. Buio e Luce è infatti un after dinner realizzato con prodotti premium, dal sapore persistente e dal tenore alcolico alto. Per amanti del whisky scozzese e degli strong cocktail.

LA RICETTA del BUIO E LUCE di Peppe Doria (clicca)

Categoria:

After Dinner

Tecnica:

Stear and Strain

Bicchiere:

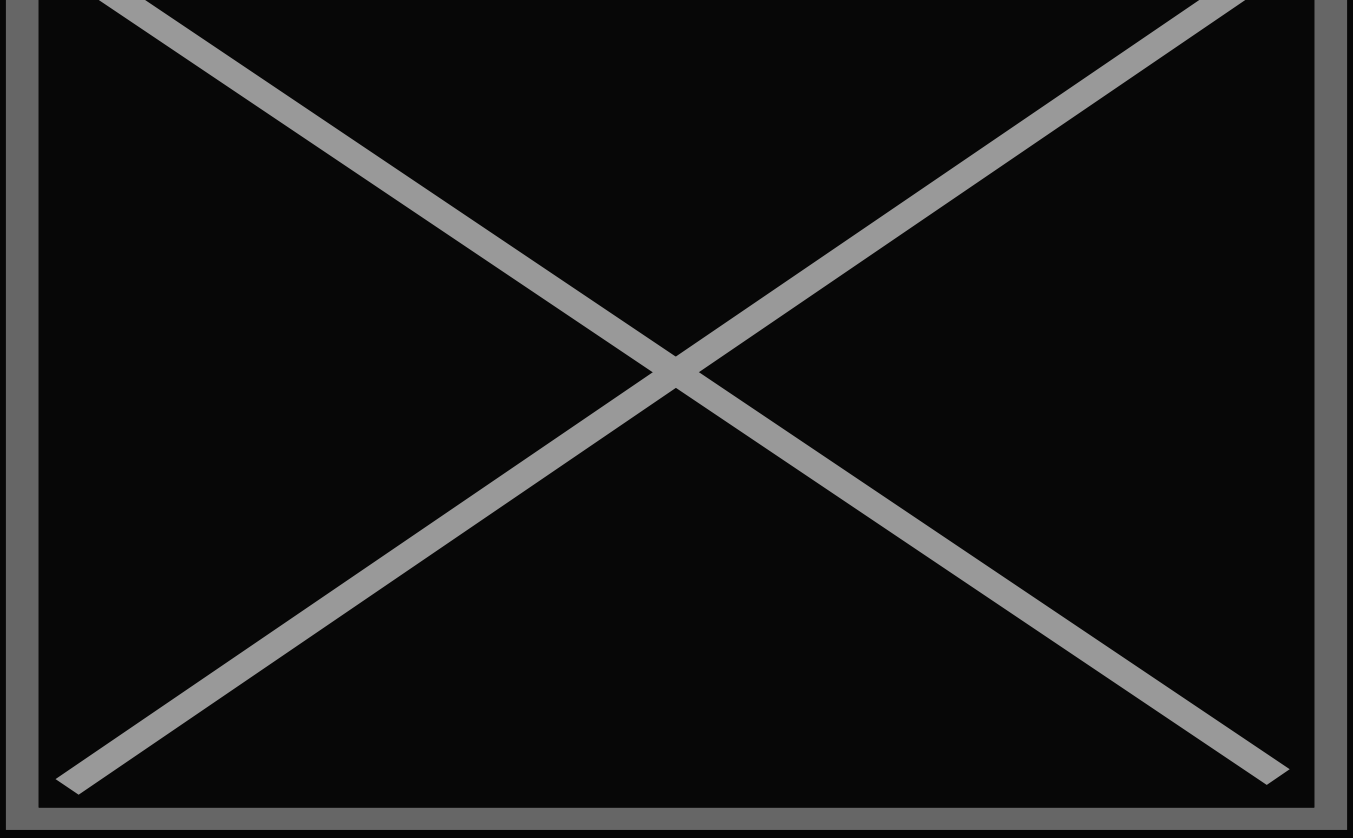
Coppetta

Ingredienti:

3 cl Macallan 12 Years Old Sherry Oak

3 cl Vermouth al Mallo di Noci Casoni

2,5 cl di Solerno



I

PRODOTTI

Macallan 12 Years Old Sherry Oak

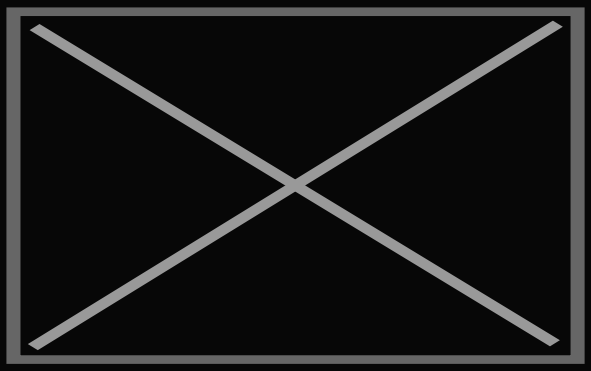
un single malt Scotch whisky invecchiato per almeno 12 anni in sole botti di rovere ex-sherry provenienti da Jerez ed è imbottigliato ad un classico 40% vol.

Vermouth al Mallo di Noci Casoni

un liquore che nasce dalla miscelazione del mallo di noce, usato anche per il Nocino, e del vino "fortificato" -il vermouth-. Il processo produttivo prevede la macerazione in alcol delle Noci di Juglans Regia immature, tipiche della zona Padana, avvolte ancora dal loro mallo e di un vino di qualità che assicuri una determinata gradazione alcolica. È un liquore dal gusto ricco e corposo, classico ed elegante

Solerno

un blood orange liqueur distribuito dalla società genovese creato da una base che prevede l'utilizzo di tre diverse distillazioni di agrumi siciliani. Prima, le arance Sanguinello vengono macerate integralmente e quindi distillate a piena maturazione. Poi, viene aggiunto il distillato di bucce d'arancia rossa e di limoni siciliani per conferire complessità e finezza. Si completa con la diluizione in una soluzione di acqua e zucchero che lo porta a 40 gradi alcolici



Si ringrazia Bologna Welcome, il portale ufficiale del turismo di Bologna utile per prenotare hotel e avere informazioni su ristoranti, bar, luoghi da vedere, eventi ed attività

(clicca per visitare il sito)