Goya, All Day Fizzy Drink di Giancarlo Mancino. Tutorial

sddefault-1-6e8ee8d4

Questo cocktail è una creazione di Giancarlo Mancino, che abbiamo incontrato al Ceresio 7 di Milano in occasione della presentazione dei ready to drink Sei Bellissimi



Giancarlo Mancino non è nuovo ai ready to drink: il primo esperimento è stato *Sprezza*. Ora propone una linea di sparkling cocktail fortemente legati al territorio: *Sei Bellissimi.*
Una linea sostenibile e *cruelty free,* con sei prodotti alcolici e sei zero alcol: "Le certificazioni, come quella Vegan, sono importanti perché trasmettono l'idea al consumatore che sostenibilità significa contemporaneità", ci spiega Giancarlo Mancino.

Goya di Giancarlo Mancino, la ricetta

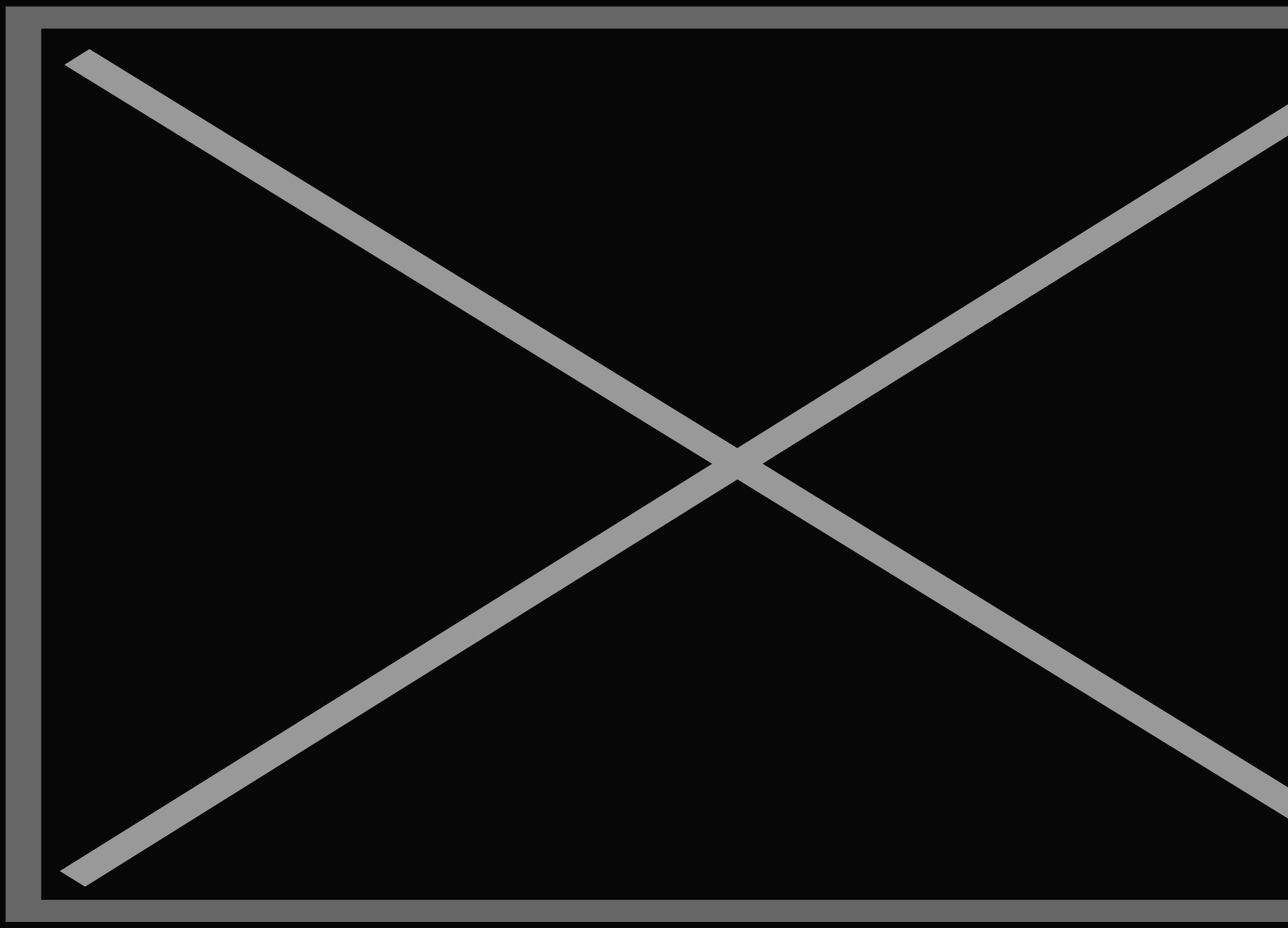
Tecnica:
Build
Bicchiere:
Highball
Ingredienti
60 ml di Bellino
50 ml Mancino Copy
10 ml Chartreuse Gialla
Preparazione:
Versare 30 ml di Bellino in un highball, poi la Yellow Chartreause e il Mancino Copy. Aggiungere ghiaccio e chiudere con un top di Bellino.

Goya deve il nome al cane di Giancarlo

Giancarlo Mancino

Sei Bellissimi

Bellini
Rossini
Tintoretto
Raspini
Mimosa
Puccini



Goya di Giancarlo Mancino

No alcol
Bellino
Rossino
Puccino

I principali liquori Chartreuse (da Wikipedia)

- l'Elisir vegetale della Grande-Chartreuse: elaborato secondo la ricetta del 1605, è fatto con 130 erbe e ha il grado alcolico di 71°
- la Chartreuse Verde: il suo colore unico è dovuto alle 130 erbe che la compongono ed il suo grado alcolico è di 55°
- la Chartreuse Gialla: prodotta con le stesse piante della verde ma in proporzioni differenti, ha un grado alcolico di 40°