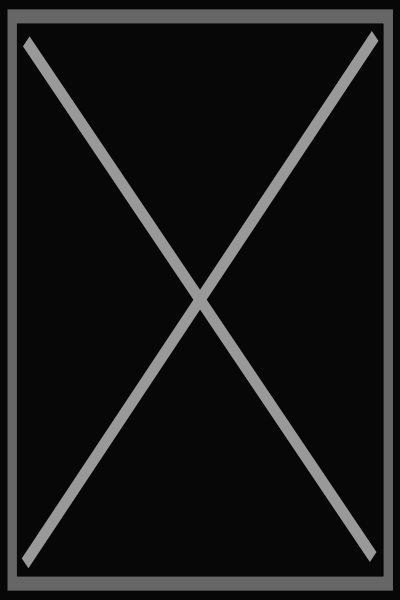
Beet Flower drink col vino rosso di Alessio Miraglia de Le Biciclette TUTORIAL

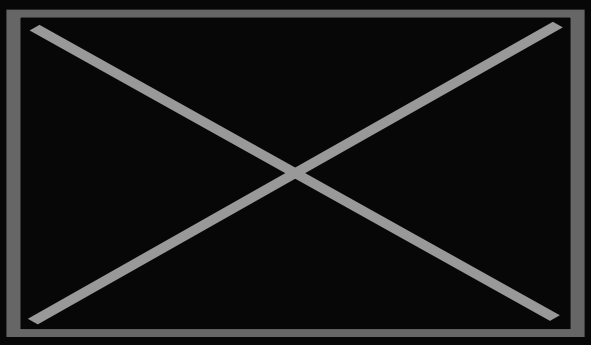
alessio-miraglia-beet-flower-5-ec65d75b

Beet Flower, ovvero: sciroppo di lampone, centrifuga di barbabietola, gin, vino rosso e top di ginger beer.

Il nostro nuovo cocktail tutorial è **una ricetta estiva a base di vino rosso. La firma il barman Alessio Miraglia**, da oltre 10 anni dietro al bancone de **Le Biciclette di Milano**, lo storico cocktail bar dietro alle Colonne di San Lorenzo che quest'anno celebra 20 compleanni (si brinderà con una mega festa a giugno).



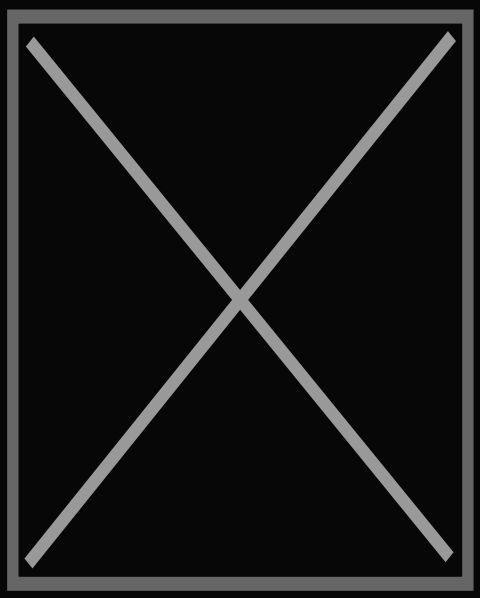
GUARDATE IL VIDEO TUTORIAL: CLICCATE QUI



Perché abbiamo deciso di parlarvi di vino rosso e cocktail?

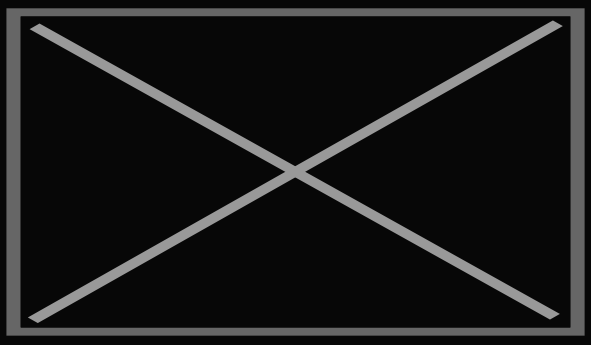
Perché è indiscutibile che bollicine e cocktail siano un connubio virtuoso.

Ma il mondo del vino è molto di più.



Voi non avete mai pensato di utilizzare anche i vini fermi, bianchi e rossi, come ingrediente per i vostri cocktail?

La tendenza è ancora poco diffusa, ma cresce il numero di barman impegnati nella sperimentazione di nuove ricette con protagonisti vini come Traminer, Chardonnay, ma anche Barolo e Primitivo.



Ne parleremo più approfonditamente nella prossima inchiesta sulla mixability che sarà pubblicata su Mixer di aprile.