

Wine cocktail: le ricette dei bartender italiani

vino-e-cocktail-6f6e051d

Rivisitazioni dello Spritz. creazioni originali con spumanti del territorio. signature drink a base di bianchi e rossi fermi. Così il vino diventa protagonista della Mixability nelle ricette di bartender italiani.

THE ROUTE

di Flavio Angiolillo, titolare del Maj, 1930, Back Door 43, Barba e Iter di Milano



Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

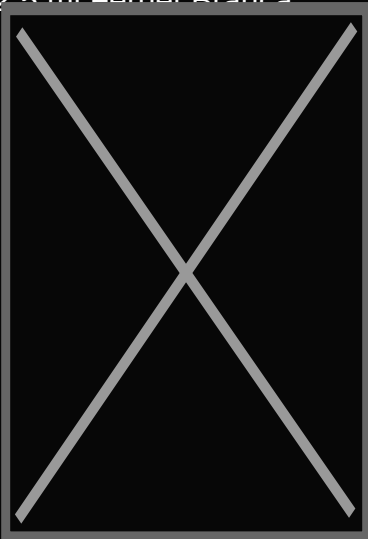
20 ml Old Sailor Coffee

20 ml Ribolla Gialla

15 ml Maple Spirit Distillerie de Paris

30 ml Cocchi Rosso

2-5 ml Fernet-Branca



BREATH SPRING

di Lorenzo Stocco, titolare del Caffecchio Living Bar di Cantù

Tecnica: Mix and Strain

Ingredienti:

6 cl di Peachtree (liquore di pesche a polpa bianca)

2 cl di Gin Gil

Top di prosecco

Preparazione: Versare nel mixing glass precedentemente raffreddato un ingrediente alla volta e versare con l'aiuto dello strainer il cocktail nel calice. Quindi aggiungere un top di prosecco e decorare con un rametto di menta, una fragola e semi di melograno.



ITALIAN BEAUTY

twist dello Spritz di Guglielmo Miriello bar manager di Ceresio 7 Pools & Restaurant di Milano

Tecnica: Shake and strain

Ingredienti:

30 ml St. Germain Liquor

15 ml Aperol Bitter

12 ml succo fresco di limone di Amalfi

Champagne Brut

Preparazione: Agitare gli ingredienti con ghiaccio in uno shaker. Versare in una coppetta e colmare con Champagne Brut. Decorare con una ciliegia.

[Il vino si fa Cocktail](#)

[Lo Spritz occasione di business e strumento di cultura](#)