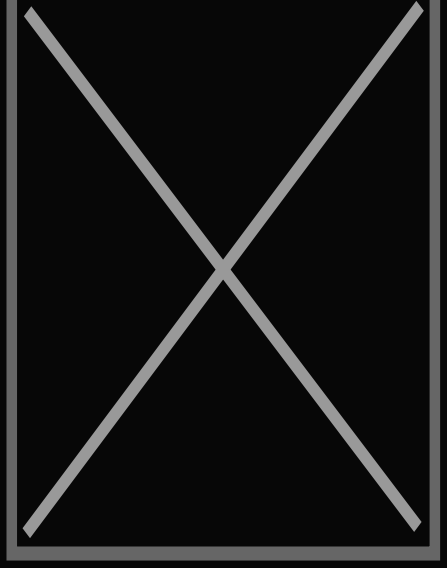
French Kiss, drink estivo d'autore da Alessio Giovannesi (Baccano Roma)

alessio-giovannesi-68319030

Un drink facile da fare anche a casa, estivo e d'autore. **French Kiss** è lo **champagne cocktail** di **Alessio Giovannesi**, nuovo bar manager di **Baccano** a Roma, cocktail bar in posizione 70 nella classifica dei World Best Bars 2019 e da anni nella Guida BlueBlazer dei Migliori Cocktail Bar d'Italia.

Il drink, a base di **Ramsbury Gin** e con retrogusto ai frutti rossi, impreziosisce la nuova cocktail list di Giovannesi ed è un twist da un grande classico come il francese **Kir Royal**.

Ramsbury Gin, distribuito in Italia da **Rinaldi1957** è un Single Estate Gin inglese i cui principali ingredienti sono coltivati in Inghilterra, nelle tenute Ramsbury che dominano le colline del Wiltshire, tra Londra e Cardiff. Il limpido e incontaminato fiume Kennet dona l’acqua che viene usata in distilleria e per l’allevamento di animali da fattoria. Al processo che realizza l’alcol puro dalla pregiata varietà di grano Horatio, si aggiungono altre fasi produttive con 9 componenti botaniche: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice dell’iris (giaggiolo), liquirizia, limone, arancia e cannella. Queste sono distillate insieme con alambicco tradizionale per gin in rame. Alla degustazione il ginepro si infonde delicatamente con i sentori erbacei e fruttati della mela cotogna per un aroma equilibrato e complesso. L'azienda produce anche una superlativa vodka.



French Kiss, la ricetta

Ingredienti:
50 ml Ramsbury Gin
50 ml shrub vaniglia e lampone
Top Champagne Brut

Bicchiere: flûte o doppia coppa
Garnish: bordatura di zucchero intorno al bicchiere

Ppreparazione:
Versare gli ingredienti in un mixing glass, mescolare e raffreddare per circa 10 secondi. Versare in un flûte glass o in una doppia coppa ghiacciata, dopo aver bordato il bicchiere con dello zucchero e colmare con champagne brut.