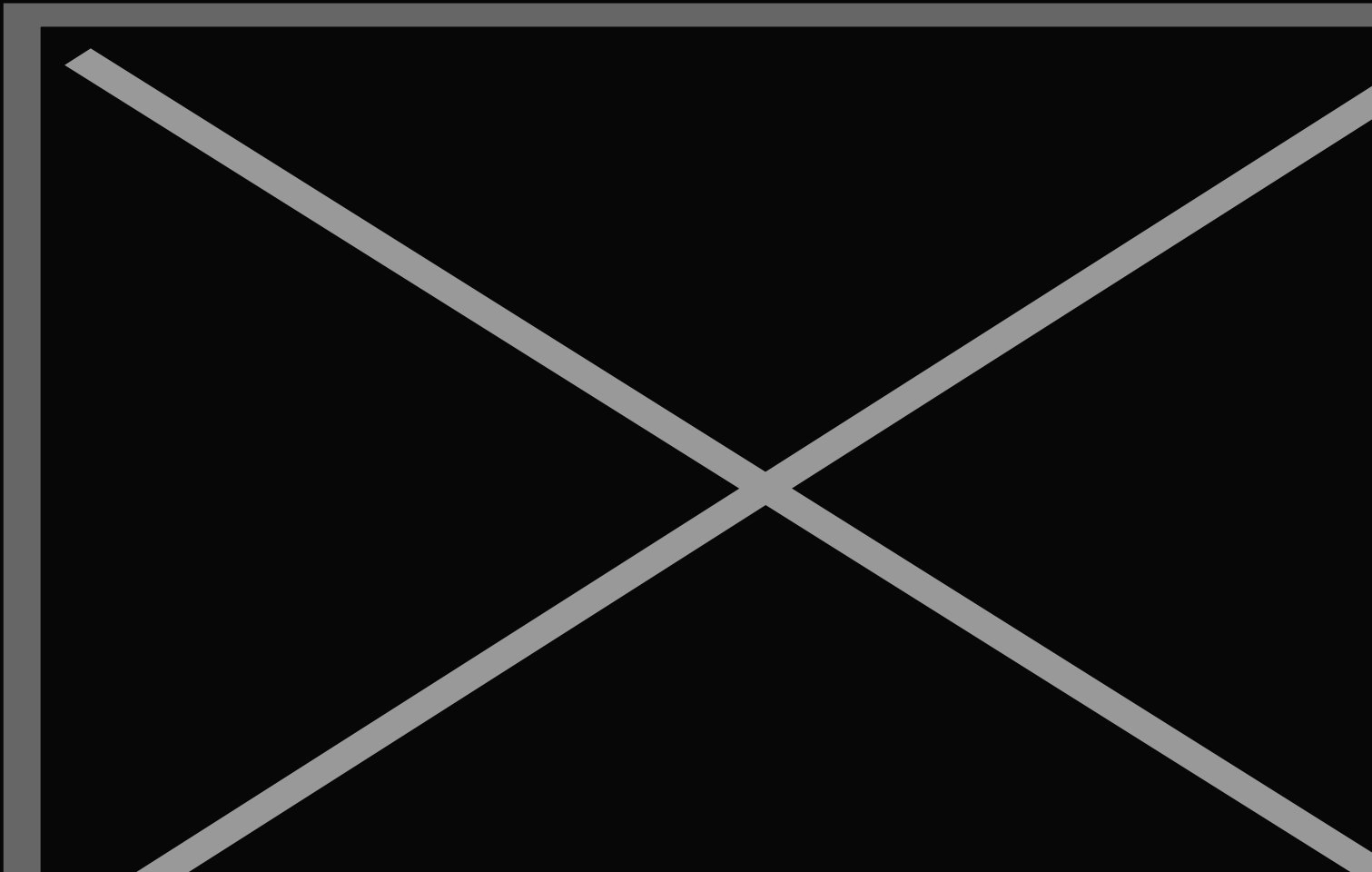


Goya, All Day Fizzy Drink di Giancarlo Mancino. Tutorial

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 Chartreuse 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

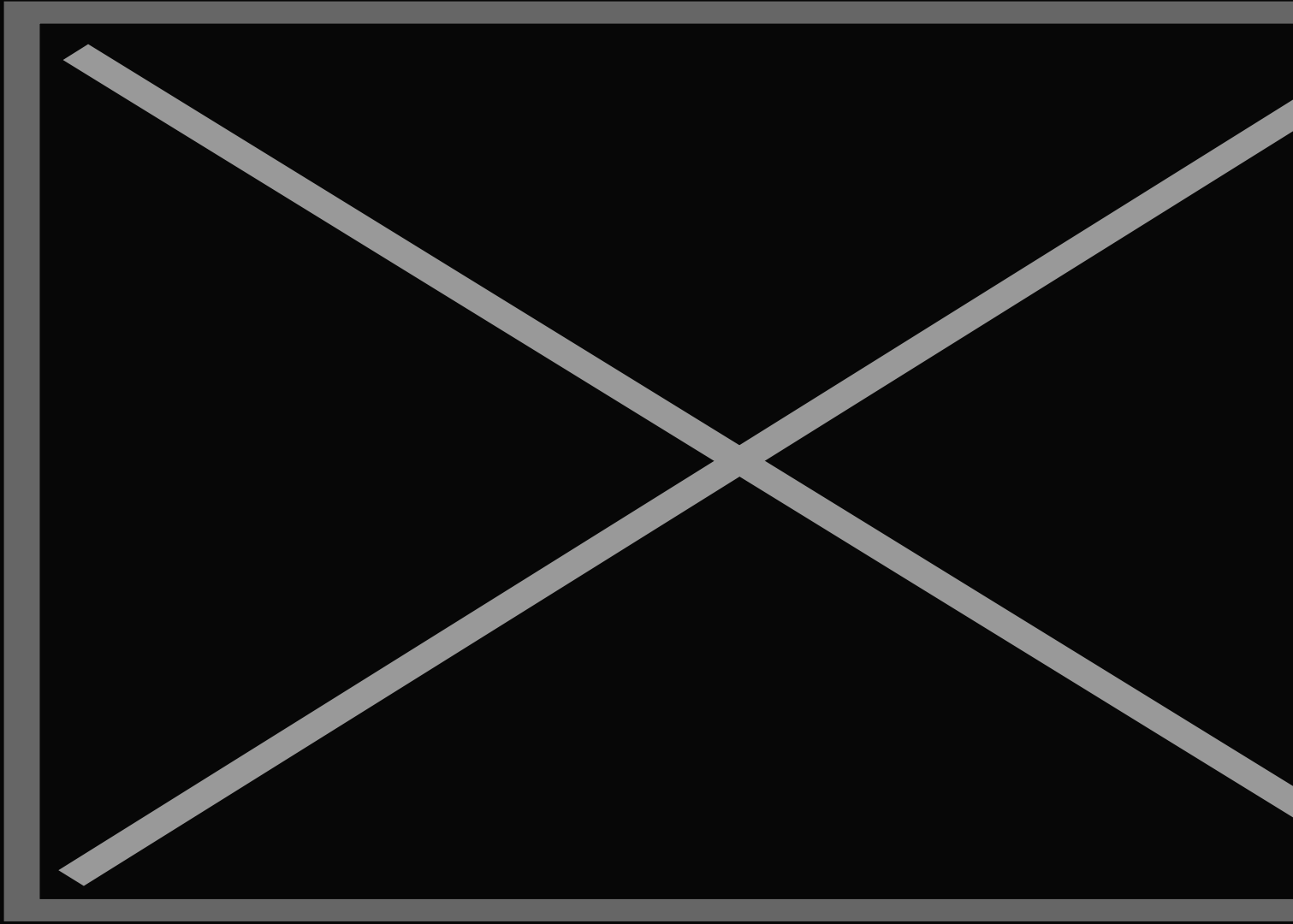
Rossini

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°