Friuli 75 di Lucio Serafino, twist nel segno del territorio. Tutorial

maxresdefault-4-6a76425f

Prendete spunto dal Friuli 75 di Lucio Serafino bar manager dell'Harry Johnson Speakease di Caorle. E se ancora non lo fate valutate di proporre anche voi twist di drink classici nel segno del territorio, con distillati, liquori, amari, bitter della vostra Regione. Perché avere alle spalle una storia da raccontare aiuta a incrementare il business e a fidelizzare i clienti.

Il Friuli 75 è un All Day drink, come l'originale French 75. Invece dello champagne, ha un Fojâl, un bollicine metodo classico Extra Brut della cantina Pitars (un mix di Pinot Bianco e Chardonnay affinato sui lieviti per oltre 20 mesi) e l'Harry Johnson Gin, prodotto da Opificium Friuliano.

friuli 75

Friuli 75, la ricetta

Categoria:

All Day, sparkling cocktail

Ingredienti:

ghiaccio

4,5 cl Harry Johnson Gin, prodotto da Opificium Friuliano

1,5 cl di succo di limone,

1,5 cl sciroppo di zucchero

9 cl Fojâl, metodo classico Extra Brut della cantina Pitars

Preparazione:

Versate in uno shaker tutti gli ingredienti tranne il vino. Agitate per 15 secondi e servite in un flute capiente. Aggiungete lo champagne e miscelate delicatamente. Decorate con una scorza di limone e una ciliegina.