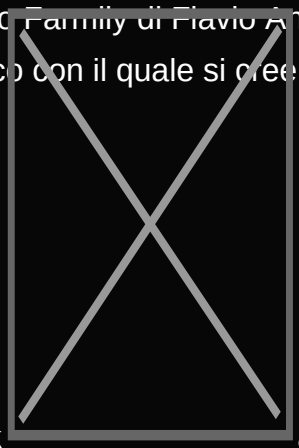
Apre a Milano Tripstillery, primo cocktail bar con distilleria inhouse

tripstillery-06-f0cd21e5

Una distilleria con bar, aperta dall’alba al tramonto. O, se preferite, un nuovo cocktail bar, dal design elegante, leggermente nordico, due banconi, una Modbar per caffè espresso e filtro e spezie esposte alle pareti.

La location è quella piazza Alvar Aalto, nuovo punto focale del quartiere Porta Nuova a Milano. Ma ciò che renderà davvero speciale Tripstillery, il nuovo progetto del gruppo Farmily di Flavio Angelillo, sta in fondo al locale, separato da una parete trasparente ed è l’alambicco con il quale si creeranno



distillati personalizzati in piccoli lotti, gin e amari e, in futuro, Akavit, vodka

e altre sperimentazioni, anche seguendo la ricetta dei clienti. Compresi bar e ristoranti che vogliono creare il proprio distillato artigianale, con un’etichetta completamente personalizzata, e potendosi avvalere dell’aiuto di mastro distillatore Francesco Zini che accompagna tutte le fasi della creazione.

Le menti dietro al progetto sono **Nicola Corna**, costruttore dell’alambicco, **Flavio Angiolillo** con la sua Farmily mentre dietro il bancone c’è il noto bartender **Luca Vezzali**.
L’alambicco da 45 litri per ragioni di sicurezza non ha fiamma viva ma una serpentina in cui scorre acqua a 97 gradi ed è a disposizione, oltre che del locale - si inizia con tre preferenze - di tutti colori che desiderano sperimentare.

L’estrazione artigianale, attraverso tecniche di macerazione e distillazione, avviene nel rispetto assoluto del territorio e dell’ambiente, che si esprime anche nei **processi di essicazione e di coltivazione di erbe e spezie che compongono i cocktail**, provenienti da oltre 16 ettari di terreno sul Lago d’Iseo, proprieta? di Tripstillery.

***Orari d’apertura**:*
Dal lunedi? al giovedi?: 08.00 a.m. / 01.00 a.m. Venerdi?: 08.00 a.m. / 02.00 a.m. Sabato: 09.00 a.m. / 02.00 a.m. Domenica: 09.00 a.m. / 01.00 a.m.