

Grey Goose® Taste by Appointment. The World's Best Tasting Vodka

greygoose-mixerplanet-img-d0241c2e

Grey Goose® Taste by Appointment sono gli eventi che “The World's Best Tasting Vodka”^{*} sta organizzando in giro per l'Italia per far scoprire e assaporare la qualità raffinata che contraddistingue la famosa Vodka Francese amata dalle Star del Cinema. L'obiettivo della sesta tappa svoltasi il 31 marzo nel bellissimo spazio ‘vista Duomo’ del Seven Stars Galleria - Town House Hotel appena inaugurato a Milano, e in generale dei Grey Goose® TASTE BY APPOINTMENT, è quello di ‘educare’ a un vero e proprio rituale ‘lento’ votato all'arte della degustazione, della manualità e dell'eleganza nella preparazione del cocktail.

Inaugurato lo scorso settembre durante il Festival del Cinema di Venezia e giunto al suo sesto appuntamento, GREY GOOSE® “TASTE BY APPOINTMENT” è un'iniziativa dedicata agli amanti della vita e dei suoi piccoli piaceri, che condividono il pensiero alla base dello Slow Drinking <http://www.slowdrinking.it/>, il movimento nato dal desiderio di fare del consumo di bevande alcoliche un'arte della degustazione preferendo la qualità alla quantità, prendendosi del tempo per apprezzare le note degustative e l'elegante rituale GREY GOOSE®. Durante l'appuntamento presso la Library del Magna Pars Suites i barman insegneranno le tecniche di preparazione dei tre principali cocktail a base di GREY GOOSE® sfatando ogni dubbio o errore comune su: Le Fizz, il Dry Martini e il French Mule.

Grey Goose® Vodka nasce nel 1997 dall'intuito dello statunitense Sidney Frank, presidente dell'omonima azienda di alcolici, determinato a creare una vodka di altissima gamma in Francia nel territorio del Cognac. La regione dove oggi vengono prodotti i migliori distillati del mondo per via della presenza delle materie prime - solo puro grano francese della fertile regione della Picardie, l'acqua eccezionalmente pura della sorgente Gensac-La-Pallue oltre all'eccellente mano d'opera che permette un unico processo di distillazione in 5 fasi per conferire alla vodka maggiore morbidezza e purezza.

CARATTERISTICHE E COCKTAIL

Limpida e brillante, GREY GOOSE® Vodka sprigiona un profumo floreale, elegante e primaverile, con una nota delicata di limone. Persistente al palato, si distingue per l'aroma di mandorla che le conferisce un gusto suadente ed una dolcezza unica.

GREY GOOSE® LE FIZZ: IL COCKTAIL DI LUSO

Perfetto bilanciamento tra i sentori unici di GREY GOOSE®, lo straordinario bouquet floreale del liquore Saint Germain ai fiori di sambuco e la freschezza del lime, Grey Goose® Le Fizz non manca mai nei party degli Oscar, così come al Film Festival di Cannes.

Ottima alternativa allo Champagne durante i festeggiamenti. Perfetto all'ora del tramonto ma anche per il dopo cena.

Ingredienti:

GREY GOOSE® VODKA 3,5 cl

ST-GERMAIN LIQUER 2,5 cl

LIME FRESCO SPREMUTO 2 cl

SODA FREDDA 4 cl

APPETIZER:

Tartare di branzino, mango ed erba cipollina.

GREY GOOSE® DRY MARTINI: UN COCKTAIL LEGGENDARIO

“Il cocktail” per eccellenza e il più richiesto nei migliori Bar al mondo; un mix perfettamente bilanciato, ideale per apprezzare il gusto unico di GREY GOOSE® vodka unito ai profumi delicati ma inconfondibili del Martini Extra Dry.

Ingredienti:

GREY GOOSE® VODKA 6 cl

MARTINI EXTRA DRY 1 cl

Orange Bitter (optional)

APPETIZER

Battuta di manzo, sedano e pinoli.

GREY GOOSE® FRENCH MULE: IL CLASSICO BY GREY GOOSE®

Reinterpretazione del “Moscow Mule”, un grande classico nato nella New York degli anni '40, questo cocktail firmato GREY GOOSE® vodka è il risultato strabiliante di un mix tra vodka, succo di lime fresco, zenzero, sciroppo di zucchero e soda. La sua freschezza incredibile e il suo sapore straordinario ne fanno il drink perfetto da provare in ogni occasione.

Ingredienti:

GREY GOOSE® VODKA 4 cl

SUCCO DI LIME FRESCO 2 cl

ZENZERO 3 fette

SCIROPPO DI ZUCCHERO 2 cl

SODA 5 cl

QUARTO DI LIME per decorare

APPETIZER

Gamberi scottati alla cannella.

GREY GOOSE® vodka, brand parte del Gruppo Bacard?, segue la politica di Responsabilità Sociale alla base dello Slow Drinking, che ha tra i suoi pilastri quello di promuovere un consumo responsabile, per orientare i consumatori verso scelte consapevoli.

In quest'ottica è nato il sito www.slowdrinking.it, che vuole essere un invito a prendersi il proprio tempo e a condividere con gli amici il piacere di divertirsi, concentrandosi sulla qualità piuttosto che sulla quantità, ascoltando i propri sensi, per apprezzare gli aromi e i sapori.