

BIBENDA 17 DUEMILACINQUE

COCKTAIL CON IL VINO



COCKTAIL & VINO

BIBENDA VI PROPONE ALCUNI COCKTAIL IN CUI IL VINO È PROTAGONISTA.



DI GIOVANNI LAI

Franciacorta dosage zero 1999 Ca' del Bosco

5/10 FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 1999 CA' DEL BOSCO

3/10 SUCCO DI MELAGRANA FRESCO

1/10 PUREA DI MANGO

1/10 VODKA ABSOLUTE

Succo di melagrana fresco
Purea di mango
Vodka Absolute

In un mixing-glass riempito per 3/4 di ghiaccio intero, versare il succo di melograno ottenuto attraverso la pigiatura dei soli chicchi escludendo la parte bianca, aggiungere la purea di mango fresco, la vodka e infine, delicatamente, versare il Franciacorta ben freddo (le bollicine fanno reazione con il fruttosio e generano molta schiuma). Una volta versato il Franciacorta mescolare delicatamente per amalgamare senza disperdere l'anidride carbonica, la cui presenza è importante per l'equilibrio finale del cocktail. Versare il tutto in una flute ghiacciata utilizzando un passino per trattenere le parti solide. Si otterrà così un cocktail-aperitivo dal fantastico colore rosato privo di sedimenti, con profumi esotici.