

COCKTAIL AL LAMBRUSCO GRASPAROSSA



Ingredienti Menù

- 1 parte Garniture di mirtilli - A81X
- 2 parti Lambrusco Grasparossa DOC secco (Lambrusco Grasparossa DOC, trocken) - D1C

Ingredienti

- 1 parte Martini rosso
- 1 spruzzo Soda water
- q.b. Mirtilli
- q.b. Fragole
- q.b. Menta fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 cocktail

Con un frullatore ad immersione macinare la Garniture di mirtilli a crema. Aggiungere il Lambrusco Grasparossa, il Martini e uno spruzzo di soda. Mescolare il tutto e servire. Decorare a piacere con fragole, frutti di bosco e menta.