

BELLINI

SERVITO BEN FREDDO, LISCIO, CON GHIACCIO O COME BASE DI UN COCKTAIL, CON IL CLASSICO BELLINI SI VA SEMPRE SUL SICURO. NON HA CONSERVANTI, NÉ ZUCCHERI AGGIUNTI. E' GLUTEN FREE E A BASSO CONTENUTO CALORICO.

IL TRADIZIONALE COCKTAIL DI VENEZIA

La storia del Bellini è affascinante. Inizialmente prodotto solo in estate, quando le pesche bianche giungevano a perfetta maturazione, grazie ai suoi numerosi estimatori in ogni parte del mondo è ben presto diventato uno dei più classici dei cocktail, codificato dalla IBA (International Bartenders Association).

Il suo segreto sono le pesche bianche che la famiglia Canella sorveglia per tutto l'anno in attesa del momento giusto per la raccolta. Devono essere mature, dolci e succose, con una polpa morbida e compatta e un profumo da far girare la testa.

Il suo nome, questo in pochi lo sanno, pare che derivi da quello di Giovanni Bellini, detto il Giambellino, pittore veneziano vissuto a cavallo del '400 e del '500. L'ispirazione venne infatti dal colore della tunica di un santo che appare in un suo celebre dipinto.

La ricetta del cocktail prevede l'uso di tre parti di spumante Brut, una parte di succo e polpa di pesche bianche e alcune gocce di succo di lampone. E' questo il segreto di quella tonalità rosa, così elegante e iconica.



20 cl

25 cl

75 cl

alluminio

Alc.

5%

Temperatura 5°