



.dolceVino.®



2019

Mixologist Folies

VINS & COCKTAILS

ESTAPP



.dolceVino.®

VINS & MIXOLOGIE

Nous vous proposons une sélection de vins pour réaliser cocktails étonnantes.

Une découverte de saveurs et de sensations.

Des cocktails personnalisés et élaborés par nos experts en mixologie. •





BITTER

liqueur doux

Provenance: Piemonte Italia

Ingrédients: Alcool, sucre, eau distillée, infusion naturel de fines herbes :

gentiane, quinquina, réglisse, cerises sauvages, Cardo Gobbo de Nizza Monferrato
Couleur: rouge

Parfume: herbes aromatiques

Saveur: tdoux-Amer
avec notes de fruits frais et épices

Alcol: 25%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 8/10°C

Tipologia: Bitter

BITTER ROUGE

Des **mottes sombres** caressées par la brume d'hiver
ils cachent l'un des secrets les plus uniques et les plus précieux des terres
de Nizza Monferrato.

Courbé, tordu, il se démarque sous le blanc du **Cardo Gobbo**.
Extrême "**amertume**" qui marque inévitablement notre existence
inspire ce fils sombre, extrême et décisif de l'histoire de
qui ne veut pas de **consolations**.





CANELLI

MOSCATO D'ASTI

Robe scintillante au reflet vert
Le nez offre des notes de litchi et
de fruits de la passion puis évolue
sur des senteurs de citron yuzu.
Bouche acidulée adoubee par une
sucrosité bien dosée qui ne fait
point dans l'écoeurément.
Bulles très fines presque
comprimées dans une texture
ample aux saveurs de fruit exotiques.
Finale extrême fraîche et sapide sur
un retour rétro nasale qui évoque le
pamplemousse rose

Très beau Moscato
A servir à 8° et déguster à 9- 10°C

Alcol: 5%

Formato: 0,75 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Vino Dolce



.dolceVino.®

MOSCATO

Erba Tonic:

2 oz Chinato "Erba Volant",
top di tonica (Tecnica Build)

Milf:

2 parti Bitter "Erba Volant",
3 parti moscato "Quam Solis",
½ lime, top di soda (Tecnica Build)

Americano Volante:

1 oz Bitter "Erba Volant",
½ oz Chinato "Erba Volant",
½ oz Vermouth di Torino "Erba Volant",
top di soda (Tecnica Build)

Maverik:

1 oz Bitter "Erba Volant",
1 oz Chinato "Erba Volant",
1 oz Gin,
½ oz Vermouth di Torino
(Tecnica Build)

BitterFly:

2 oz Bitter "Erba Volant",
1 oz Gin (Tecnica Shake & Strain)

Zeppelin I:

1 oz Chinato "Erba Volant",
2 oz Gin (Tecnica Stir & Strain)



dolceVino.®



RICETTE

COCKTAIL

VERMOUTH BIO

LA PREPARAZIONE

les herbes aromatiques et les épices sont attentivement sélectionnées et dosées pour l'extraction en alcool

Les principaux arômes sont:

Absinthe, fenouil, Coriandre, Laurier foglie, Camomille, Cannelle, Gingembre, Angélique, Girofle, Muscade, Orange Amère, Gentiane Arnica, Orange, Caroube, Genièvre, Safran, Calamus, Vanille, Marjolaine, Rhubarbe, Iris Sauge, Quinquina, Citron, Sureau, Bergamote, Réglisse, Dictame, etc.

Les extraits, le sucre et le caramel sont mélangés au vin blanc

Elle était fou pour le vermouth.
Elle avait toujours aimé la mémoire
de ce poème de Cummings
dans lequel le poète loue une fille
aux cheveux couleur vermouth.
Ce verset l'avait forcée à réfléchir.
Quel vermouth, rouge ou blanc?
Quelle couleur curieuse, pour les c
heveux de une femme.

Et qui était la femme?



BIO

VERMOUTH



NEGROSKI:
Aly:
Americano Beer:

Vermouth rouge, Bitter. Vodka
Vermouth rouge, Chardonnay, Schweppes
Vermouth, Bitter, Bière, Glaçons, Ecorce d'orange



MALVASIA BIO




dolceVino®

**Mondial des Vins Extremes 2017
Medaille d'Argent**

Medaille argent au concours
international des vins extremes
Cervim

Prix Top Hundred 2014

La Malvasia Punta Aria 2012,
Prima Espressione a remporté
le prix Top Hundred 2014

IWSC Londra 2017 Silver Award

Medaille argent au concours
international IWSC
Per la Malvasia delle Lipari DOC
Passita 2014

Alcol: 14%

Formato: 0,50 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Vino Dolce/retrogusto sale



C'est exactement le vin des volcans, riche, sucré, doré ..."

Comme disait Guy de Maupassant il Malvasia delle Lipari en 1890.
La combinaison de soleil, mer, terre, feu et travail font de cet vin l'unique.
une véritable oeuvre d'art.



Malvasia... ambrata.
Malvasia... gustata,
ricordo vicino.
profumo d'acacia
di pelle di donna
tradita l'audacia
fanciulla ribelle
dall'ambrata pelle
e cielo di stelle.
profumo divino.

MALVASIA ORANGE

ingrédients:

20% MALVASIA PUNTAARIA,
20% AMARETTO VIEUX MOULIN
20% Grappa ARANCIO VIEUX MOULIN
60% MALVASIA FONTS MAGNA

préparation:

Il est préparé dans un mélangeur.
Décorer avec une tranche de orange.



GRAPPA NEBBIOLO

Coleur bronze foncé, dû à la permanence de la grappa dans les barriques en bois de cerisier. Des notes de fruits, de broussaille, e goût est plein, harmonieux, chaud et enveloppant.

Fabriquée en distillant les marcs de Nebbiolo da Barolo et vieillie en barriques de cerisier.

Les marcs viennent de: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.

Alcol: 43%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 15 °C

Tipologia: Distillato



LEMONCINO

COCKTAIL: LIMONCELLO

ingrédients:

2oz de LIMONCELLO VIEUX MOULIN

Remplir le verre de vin de MONBLANC

bien glacé, garnir de fraises

COCKTAIL: HIROSHIMA MOSCATO

ingrédients:

2oz de LEMONCELLO

Remplir le verre de TONIC WATER

bien glacé,

garnir avec deux feuilles de basilic écrasé

Alcol: 28%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 0/2 °C

Tipologia: Liquore dolce



GIN SMOKED

Son arôme cohérent émane un parfum décidé avec des notes de Genévrier et Agrumes avec une note sucrée.

L'apparence c'est clair.

La bouche est ronde sur des notes fumés, On trouve le genièvre, l'anisé et fenouil, avec une retouche de réglisse et encore une fois le goût fumé très délicat

Un précieux gin avec un arrière-goût fumé.

Né d'un cas, un lot de baies de genièvre par erreur fumé en proximité de une fosse à charbon.

Les maîtres distillateurs ils ont utilisé presque pour s'amuser, découvrant ainsi une inattendu goût extraordinaire.

Alcol: 43%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato



GIN ROSE

Quand la baie de genièvre rencontre la douceur de la reine des fleurs naît Gin Bordiga Rosa, un mélange extraordinaire de saveur et parfums. À côté des baies de gin le Gin Rosa a aussi un distillat de bourgeon fin de rose, dont il assume le parfum et le délicat, caractéristique coloration.

À l'aspect, il montre des nuances rose pâle.

Le nez présente un bouquet caractéristique et délicat de fleurs roses et agrumes.

En bouche, il est équilibré, rond, frais et agréable.

Finale aux notes aromatiques et persistantes d'angélique, de cardamome, de genièvre et de réglisse.

Alcol: 43%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato



GIN OCCITAN

De la recette historique de "liquore di ginepro secco".
La plus simple expression des distillats classiques

Ingrédients 100% naturels, baies cueillies à la main
dans les Alpes des Vallées Occitanes.
Distillé 4 fois, idéal pour les cocktails classiques.

Goût simple et raffiné, avec arôme
frais de genièvre occitan, agrumes et
ecorce d'orange.
Les autres plantes présentes sont la
racine d'angélique, cardamome,
coriandre et ... un ingrédient secret.

Alcol: 43%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato



GRAPPA NEBBIOLO

Couleur jaune paille due dû à la permanence de la grappa dans les fûts de chêne.

Notes de bois, noisettes, notes floral. Le goût est sec, chaud et harmonieux. Produit en distillant exclusivement les marcs de Nebbiolo de Barolo puis habilement vieilli en fûts de chêne.

Le marc provient des régions où le est né le Barolo: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto

Alcol: 43%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato





GRAPPA ALLA FRUTTA

Couleur typique du fruit en question:

Groseille: couleur rouge foncé

Fraise: couleur rose intense

Apple: couleur jaune très clair

Poire: couleur jaune très clair

Pêche: couleur jaune typique de la pêche

Cerise: couleur rouge intense

Le goût typique du fruit en question.

Dans cette grappa il y a une base de grappa distillée avec des marcs mélangés puis l'ajout de jus de fruit naturel.

COCKTAIL: HIROSHIMA MOSCATO

ingrédients:

2oz de GRAPPA/FRAISE VIEUX MOULIN
trois cuillères à soupe de jus de citron

Remplir le verre de vin de

MOSCATO PICCOLE GIOIE

bien glacé, garnir de fraises

Alcol: 20%

Formato: 0,50 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato + frutta

ROSOLIO

Le Rosolio est une liqueur répandue en Italie à la Renaissance, en particulier à la cour de Caterina De Medici, qui a exporté son utilisation aussi en France. Répandu surtout dans le Piémont et dans l'Italie du Sud, en particulier dans la Sicile, où depuis le XV^e siècle a été offert aux invités en signe de bonne chance.

Au fil du temps, ils ont été testés différentes variantes de la liqueur, telles que celui aux agrumes, café, anis et menthe.

Rosolio est une infusion de eau, sucre, alcool et essences floral, avec un arôme intense de rose et est parfait pour égayer n'importe quelle fin d'un repas.

Couleur rose intense.
Arômes et saveurs de la rose.
Cette liqueur a été obtenue en mettant les pétales de rose dans perfusion d'alcool pendant 40 jours, puis filtré et mis en bouteille.

Alcol: 30%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tipologia: Distillato dolce



.dolceVino.



VERMOUTH

Catégorie: Vermouth di Torino

Provenance: Piemonte

Ingrédients: Vin, alcool, sucre, eau, infusion alcoolique d'herbes et de racines, Cardo Gobbo de Nizza Monferrato

Couleur: jaune doré avec reflets ambrés

Parfum: le parfum est décidé, expressif et élégant, avec des notes marquées d'absinthe et le "Cardo Gobbo di Nizza Monferrato" et velouté à la vanille et la camomille.

Sensations gustatives: douces et enveloppantes, long et persistant, avec une amertume distincte note donnée par l'absinthe, quassia amère rhubarbe, gentiane et "Cardo Gobbo di Nizza Monferrato"

Alcol: 16%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Tipologia: Vermouth

VERMOUTH

GAVI DEL COMUNE DI GAVI



COCKTAIL: RAGGIO

ingrédients:

50 ml de BITTER VIEUX MOULIN

50 ml de GAVI MARCHESE RAGGIO

Remplissez un verre avec de la glace.
Verser doucement les ingrédients et mélangez.

Décorer avec une tranche de citron

Alcol: 16%

Formato: 0,70 l

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Tipologia: Vermouth

GAVI
CORTESI

SPRITZRIDERS

ingrédients Portions: 1

4 glaçons

1/3 de Brut Monblanc

1/3 Bitter Erba Volant

1/3 Seltz

1 tranche d'orange

Préparation:

1. Verser la glace dans le verre, ajouter Brut Monblanc , Bitter et finir avec un trait de soda.

Remuer avec une paille, décoré avec une tranche d'orange et servir.

TEQUILA BUMBUM ROYALE

La tequila bum bum (ou boom boom) est un verre rempli de parties égales par tequila (d'agave bleu distillée) et Brut Monblanc . Le nom boom boom ou boum boum boum vient de la façon dont il doit être bu ... vous devez couvrir le verre avec la paume de votre main et battre 2 fois tres fort le verre sur la table puis boire tout d'une gorgée !! !

cocktail: TEQUILA BUM BUM ROYALE

ingrédients:

- 50% de la tequila

- 50% Brut Monblanc

préparation:

Préparer un petit cocktail de verre coulée,, la tequila et Brut Monblanc à parts égales.



COCKTAIL: SWEET DADDY

PREPARATION

(préparé directement dans le verre)

*Une girofle de orange avec sucre en poudre
et 2 gouttes d'angostura*

1/2 oz (1,5 cl) Cognac (ou brandy)

1/2 oz (1,5 cl) Grand Marnier

Combler avec MOSCATO PICCOLE GIOIE

Mélanger doucement

Décoration: glaçage rouge

COCKTAIL: MOSCATO MOUSKETEERS

ingrédients:

deux cuillères à soupe de sirop de fraise

trois cuillères à soupe de jus de citron

Remplir le verre de vin de

MOSCATO PICCOLE GIOIE

et glacé, garnir de fraises

fraîches et une tranche de citron



Ch du Bel Air 8
1470 Estavayer

www.dolcevino.ch

info@estapp.ch

079 910 66 20

ESTAPP

