

# Cavaliere di Franciacorta, il cocktail con i profumi di un giardino botanico

scritto da Redazione | 24/07/2024



**In occasione del Tequila Day, abbiamo chiesto al bar manager de Il Marchese - Fabrizio Valeriani - la ricetta di un drink perfetto per l'aperitivo**

In tutto il mondo il 24 luglio si celebra il **Tequila Day**, una giornata interamente dedicata al distillato ottenuto dalla fermentazione dell'agave blu, una pianta sacra per i messicani.

La storia di questo prodotto originario della zona di Tequila, nello stato di Jalisco, è molto antica tanto che le prime attestazioni risalgono agli Atzechi che lo utilizzavano nei riti cerimoniali, mentre la versione che conosciamo oggi è databile tra il 1500 e il 1600. Apprezzato in tutto il mondo, è alla base di diversi drink tra i quali il più noto è il [Margarita](#), ma hanno tanto successo anche il **Paloma**, il **Tequila Sunrise** e il **Long Island**.

## **Cavaliere di Franciacorta: il cocktail a base di Tequila**

Fabrizio Valeriani è il bar manager del locale **Il Marchese**, con sede a Roma e Milano, e per il

Tequila Day ci propone il **Cavaliere di Franciacorta**, un cocktail perfetto per l'aperitivo, elegante e fresco. Viene realizzato con **Champagne base Franciacorta** con tequila Patron, Vermouth Martini Rubino e Amaro del Capo Red con l'aggiunta di sciroppo di mandarino fatto in casa, succo di lime fresco e top di Franciacorta con spray di rosa damascena.

Quando si alza il calice, è come **mettere il naso in un giardino botanico**. Il Cavaliere di Franciacorta è un twist su Cocktail champagne, realizzato però con un Franciacorta italiano.

Siete curiosi? Ecco la ricetta!



Cavaliere di Franciacorta (Foto © Ufficio stampa).