

Asti spumante e il Moscato d'Asti Docg sbarcano a Portofino con la drink list creato da Giorgio Facchinetti

di **Redazione**

09 Luglio 2021 - 10:14



Genova. L'Asti spumante e il Moscato d'Asti Docg sbarcano a Portofino, grazie alla nuova prestigiosa collaborazione con lo storico Caffè Excelsior, icona di stile nella località più glamour della riviera ligure.

Da venerdì 9 luglio a domenica 29 agosto le bollicine piemontesi più apprezzate del mondo saranno protagoniste del momento dell'aperitivo, degustate in purezza o mixate in cocktail originali firmati dal flair bartender Giorgio Facchinetti, nuova figura che il Consorzio dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti Docg ha scelto per coinvolgere anche il consumatore amante dell'aperitivo, grazie all'ampia gamma di tipologie di Asti, che comprende differenti versioni, dal Pas Dosé al Dolce.

I profumi inconfondibili dell'uva moscato bianco si fondono con quelli marini della riviera ligure; il gusto unico delle bollicine aromatiche, sinonimo nel mondo di qualità, storia e cultura italiana del vino, si abbina perfettamente alle dolci "chicche" del Maestro Pasticcere Luca Idini; le novità della mixologia di Giorgio Facchinetti incontrano le creazioni del pastry chef e direttore del Caffè Excelsior. Situato pittoresca Piazzetta dal 1924, accoglie fin dalle origini i personaggi del jet set internazionale che ogni estate tornano a Portofino per assaporare il gusto e la qualità Made in Italy.

Dopo aver ospitato negli anni personalità storiche come Guglielmo Marconi e Winston Churchill e divi come Frank Sinatra e Brigitte Bardot, nell'elegante caffetteria e pasticceria questa estate i protagonisti, assieme alle creazioni dello Maestro Pasticcere Luca Idini, saranno anche l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg. Le bollicine d'autore dell'enologia piemontese saranno la base di rinfrescanti cocktail creati dal bartender Giorgio Facchinetti, come il Red Hot Veggie Pepper con vodka al peperone e l'Asti

Signature col caratteristico basilico ligure, che sposano perfettamente gli aromi dolci del Moscato d'Asti Docg e dell'Asti Dolce. Star in Portofino e Portofino Punch omaggiano il celebre borgo ligure, col sapore rispettivamente di melone e Asti Dry e di lampone e Asti Dolce. Freschezza assicurata anche con l'elegante drink Lady Summer, grazie all'impiego di anguria e menta che, uniti ai profumi fragranti e floreali e al sapore delicatamente aromatico del Moscato d'Asti Docg, saranno il connubio ideale delle preparazioni dolci e salate del Caffè Excelsior.

I numerosi turisti italiani e stranieri, che nella stagione estiva animano Portofino, potranno apprezzare le bollicine aromatiche più brindate del mondo, sia in purezza sia scegliendo un cocktail dalla nuova drink list, all'interno di uno dei locali più frequentati dal jet set internazionale o nel suo dehor a pochi passi dal mare cristallino nella pittoresca cornice della Piazzetta di Portofino, con il dolce "Paciugo" o con gli iconici finger food prodotti dallo storico Caffè.

"Sono molto lieto di iniziare questa interessante collaborazione con un brand nazionale così importante e conosciuto anche all'estero. Sono certo che i nostri ospiti sapranno apprezzare i prodotti Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg e riserveranno una particolare attenzione ai cocktail ideati in esclusiva per noi da parte di Giorgio Facchinetti." annuncia il Maestro Pasticcere Luca Idini.

"Siamo orgogliosi di portare l'Asti spumante e il Moscato d'Asti Docg nella Piazzetta di Portofino e di iniziare a collaborare con il Caffè Excelsior, altra storica eccellenza italiana. Andremo a personalizzare alcuni momenti di degustazione della nostra Docg, e in particolare quello dell'aperitivo, con una serie di proposte dall'eleganza contemporanea e di qualità firmate da Giorgio Facchinetti, che siamo certi sapranno conquistare gli ospiti".