



5.95



1 Image

## Moscato Mosketto 75 cl

MPF Bianco, Italie

Numéro d'article 52804

Caractéristiques du produit

Mosketto 75 cl MPF Bianco

Ce vin blanc doux et floral est produit en Italie à partir de raisins muscat. Ce cépage fait partie des plus anciens cépages connus. Il est cultivé dans d'innombrables variantes. Le Mosketto légèrement pétillant, avec ses arômes joyeux et sucrés, est souvent servi avec des glaçons, dans une coupe de champagne ou un verre à vin. Décoré d'un morceau de zeste de citron ou d'orange, il est une boisson de fête excellente et parfaite pour les longues soirées d'été. Cette boisson à base de vin blanc très tendance a en effet une teneur en alcool plus faible que le vin blanc habituel. Le Mosketto est également souvent utilisé pour la préparation des punchs d'été et d'autres cocktails.

Recette du Mosketto Mojito :

Ingrédients pour 1 boisson :

- 5 à 7 feuilles de menthe fraîche (plus une petite branche de menthe pour la décoration)
- ½ à ¾ de citron vert (de préférence bio, bien lavé et coupé en morceaux d'environ 2 cm avec la peau)
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- 4 à 5 cl de rhum blanc (par exemple Havana Club)
- 100 à 120 ml de Moscato Mosketto (bien frais)
- Glace pilée (petits morceaux de glace)

Préparation :

- Mettre les feuilles de menthe, les morceaux de citron vert et le sucre de canne dans un verre à long drink résistant d'une contenance de 3 à 4 dl.
- À l'aide d'un pilon (de préférence en bois), presser doucement les citrons verts et la menthe jusqu'à ce que le jus des citrons verts s'écoule (pas trop fort, sinon la menthe aura un goût amer selon la variété).
- Verser le rhum blanc et remuer afin de dissoudre une partie du sucre.
- Remplir le verre de glace pilée jusqu'au bord.
- Ajouter du Moscato Mosketto frais afin de compléter.
- Remuer le mojito et le décorer d'une branche de menthe et/ou d'une rondelle de citron vert, ajouter une grande paille courte et cette boisson rafraîchissante et légèrement pétillante est prête.

Pour en savoir plus sur le monde passionnant du vin, rendez-vous sur notre page thématique « [LANDI - Connaissances en matière de vin](#) ».

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)