Wild Turkey e i cocktail perfetti per festeggiare il Thanksgiving

kentucky-mule-wild-turkey-1c8bd9df

Wild Turkey, vera icona americana che rappresenta la più autentica tradizione artigianale di qualità nella produzione del bourbon, porta già nel suo nome – “tacchino selvaggio” – il forte legame con i festeggiamenti del Giorno del Ringraziamento, tradizione americana esportata in tutto il mondo, che quest’anno si tengono il 23 novembre.

Tre i cocktail proposti quest’anno che hanno come elemento principale tre diverse varianti di Wild Turkey, il famoso bourbon dal gusto ricco, deciso e complesso, che mantiene ancora oggi la ricetta originale ottenuta da una miscela di cereali selezionati e reso cristallino dall’acqua filtrata del pozzo della distilleria di Lawrenceburg: il Kentucky Mule con Wild Turkey Bourbon, che prende il nome dalla regione americana capitale della produzione di bourbon; il classico Old Fashioned con Wild Turkey; e il Manhattan con Wild Turkey 81 Straight Rye Whiskey.

Dei cocktail al gusto Wild Turkey che potranno far vivere una tradizione americana sia in un cocktail bar che durante una festa in casa con amici.



RICETTE COCKTAIL

KENTUCKY MULE

Ingredienti

• 2 oz. Wild Turkey Bourbon

• ¾ oz. ginger beer
• ¾ oz. succo di lime
• un goccio di angostura Bitter
• 1 splash di soda

Bicchiere: Bicchiere Juice o Rock
Preparazione: versare Wild Turkey Buorbon in un bicchiere pieno di ghiaccio, colmare con Ginger beer, un goccio di angostura Bitter e uno Splash di soda. Completare con squeeze di mezzo lime.

OLD FASHIONED
Ingredienti
• 1 ½ oz Wild Turkey
• 2 gocce di angostura Bitter
• 1 zolletta di zucchero
• 2 gocce di acqua naturale

Bicchiere: Old Fashioned
Preparazione: posizionare la zolletta nel bicchiere, versare l'angostura, l'acqua e mescolare sino a sciogliere la zolletta. Colmare il bicchiere con il ghiaccio a cubetti, completare con Wild Turkey.

MANHATTAN
Ingredienti:
• 60 ml Wild Turkey 81 Straight Rye Whiskey
• 30 ml Italian Vermouth
• 5 ml Maraschino
• 2 dashes Angostura Bitters

Bicchiere: Coppa
Preparazione: versare tutti gli ingredienti all'interno di un Mixing Glass, aggiungere sufficiente ghiaccio e mescolare per venti secondi circa. Filtrare all'interno della coppa e sprizzare la scorza sulla superficie del drink.
Guarnire con una scorza di limone