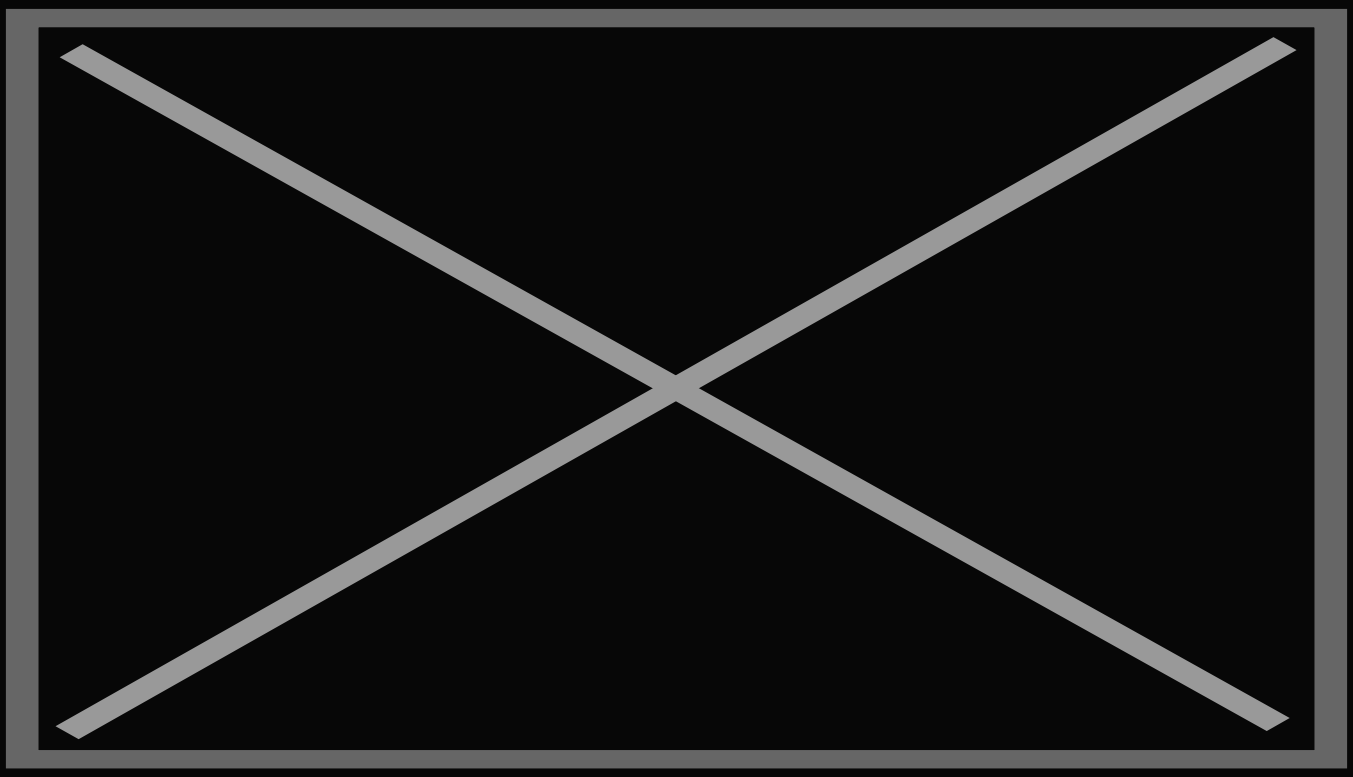
Video ricetta cocktail: Serendipity, twist speziato del Gin Sour

seredenpity-gin-sour-mattia-tubita-f814ccb8

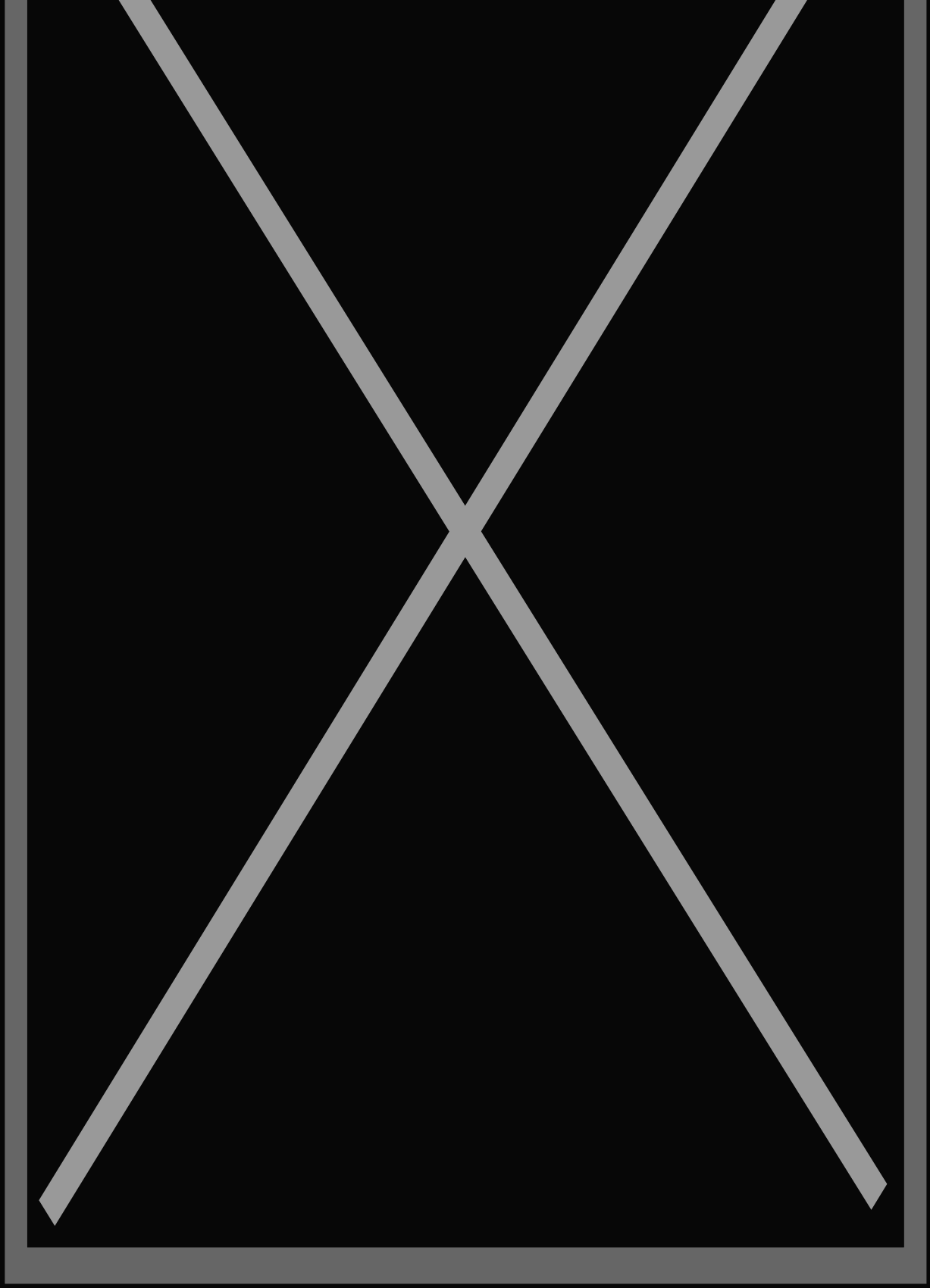
Serendipity è il coronamento, per quanto riguarda la ricerca sul Gin Sour, della carriera del giovane talentuoso Mattia Tubita, che ha rivisitato questo classico in chiave speziata.



Molto gradevole, Seredenpity invece dello zucchero liquido contiene un barspoon di marmellata di rose, uno sciroppo di spezie miste e qualche goccia di succo di cranberry.

LA RICETTA di Mattia Tubita (I Conoscenti, Bologna)

Serendepity, twist speziato del Gin Sour



Bicchiere:

Coppetta

Tecnica:

Shake and Strain

Ingredienti:

5 cl di lime fresco

5 cl di Gin NO.3

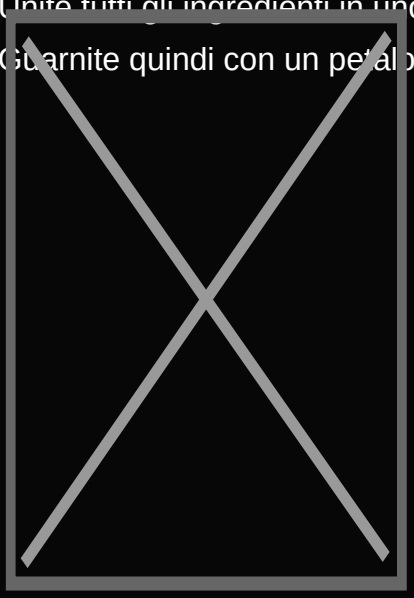
2,5 cl sciroppo di spezie miste (80% di pepe rosa, 20% di chiodi di garofano e pepe giamaicano)

q.b. di succo di cranberry

un barspoon di marmellata di rose

Preparazione:

Unite tutti gli ingredienti in uno shaker. Mescolate e quindi agitate finché il contenitore non è gelato. Guarnite quindi con un petalo di rose.



Gin NO.3

Gin in stile London dry, elaborato secondo la tradizione classica.

Si chiama Gin NO.3 in onore della casa al 3 di Saint James Street, per due secoli sede dell'azienda produttrice Berry Bros & Rudd.

Tra le botaniche -oltre al ginepro (rigorosamente italiano)- ci sono arance spagnole, pompelmi, noce moscata e coriandolo. Al palato risulta meno secco di un classico London Dry, con un retrogusto agrumato.

Curiosità

La chiave stampata sul fronte della bellissima bottiglia è la copia della chiave della vecchia bottega londinese.