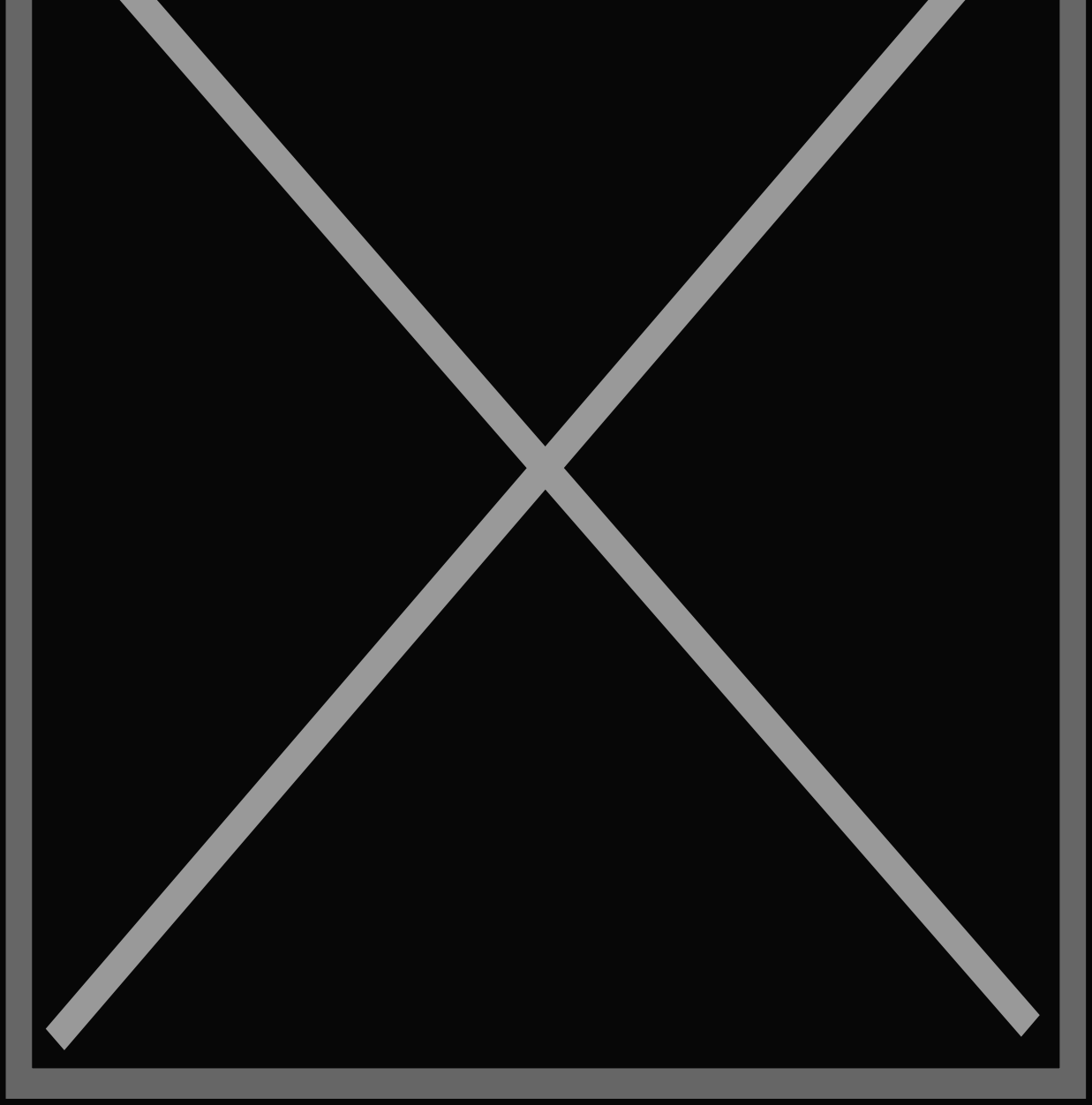
Drink Week, tre cocktail con Maraschino: Myrtle Bank Punch di Matthias

myrtle-bank-punch-a-5481d906

Distillato fondamentale in tante ricette di cocktail, il maraschino si ottiene dalle ciliegie marasche, particolare varietà di cliegie dal gusto acido.

La prima distilleria di maraschino nacque a Zara a opera dell'italiano Francesco Drioli e sempre nella città dalmata fu fondata nel 1821 **Luxardo**, poi trasferitasi in Veneto dopo la Seconda Guerra Mondiale e tuttoggi principale produttore di questo liquore. Drink Week questa settimana è dedicata a tre originali ricette di drink con il maraschino: in questo caso vi proponiamo il **Myrtle Bank Punch** di **Matthias Soberon, alias servedbysoberon**.



La ricetta

del Myrtle Bank Punch di Matthias Soberon

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:

60 ml rum Worthy Park 109

10 ml maraschino

25 ml succo di lime

20 ml granatina fatta in casa

3 dash Angostura Bitters

1 dash assenzio

Garnish:

Foglie di menta

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week