Drink Tris, tre cocktail con il vino

vino-tris-967858e8

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris vi propone **tre cocktail con il vino**.

vinoLa ricetta del Long Weight di Matt Hollidge

Tecnica:
Build

Ingredienti:
40 ml rum Diplomatico Planas
10 ml vermouth Discarded Sweet Cascara
100 ml schiuma di latte infuso al cardamomo
10 ml vino bianco dolce Sauternes
q.b. sale
1 shot di caffè espresso etiope Anasara No.2

Granish:
Twist di buccia d'arancia

Preparazione:
Versare in un mixing glass il latte, un pizzico di cardamomo, il Sauternes e il vermouth e montare con un montalatte. Versare il rum nel bicchiere, aggiungere il composto montato e completare con un top

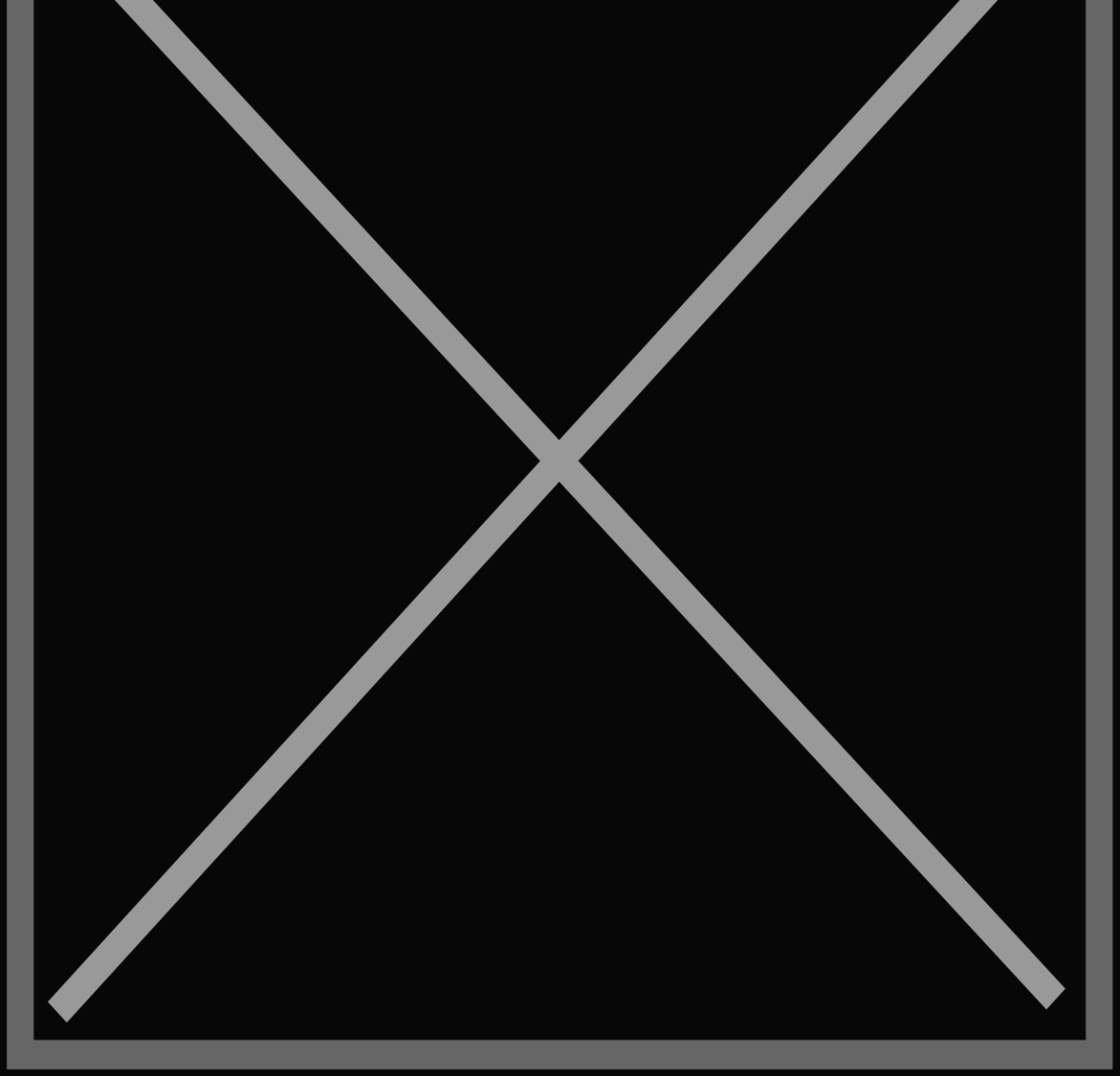
di espresso.

vinoLa ricetta del FIG-ment of Imagination di Ed Tales

Bicchiere:
Flute

Ingredienti:
25 ml infuso di vodka ai fichi
20 ml sciroppo di vaniglia e lamponi
5 ml orzata
25 ml limonata rosa corretta con acido citrico
Top di cava

Garnish:
Mezzo fico



La ricetta

del Butterscotch Sour di Ebby Kurian

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Bicchiere da whisky triangolare

Ingredienti:

60 ml bourbon al caramello

30 ml succo di limone
22,5 ml sciroppo di zucchero semplice
1 albume
30 ml vino rosso

Garnish:
Fettina di limone disidratato

Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti (tranne il vino rosso) in uno shaker senza ghiaccio ed eseguire un dry shake per 30 secondi. Aggiungere un cubetto di ghiaccio grande e agitare di nuovo per altri 20-30 secondi. Fare un double strain nel bicchiere con una sfera di ghiaccio trasparente. Versare lentamente il vino rosso dal dorso di un bar spoon.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week