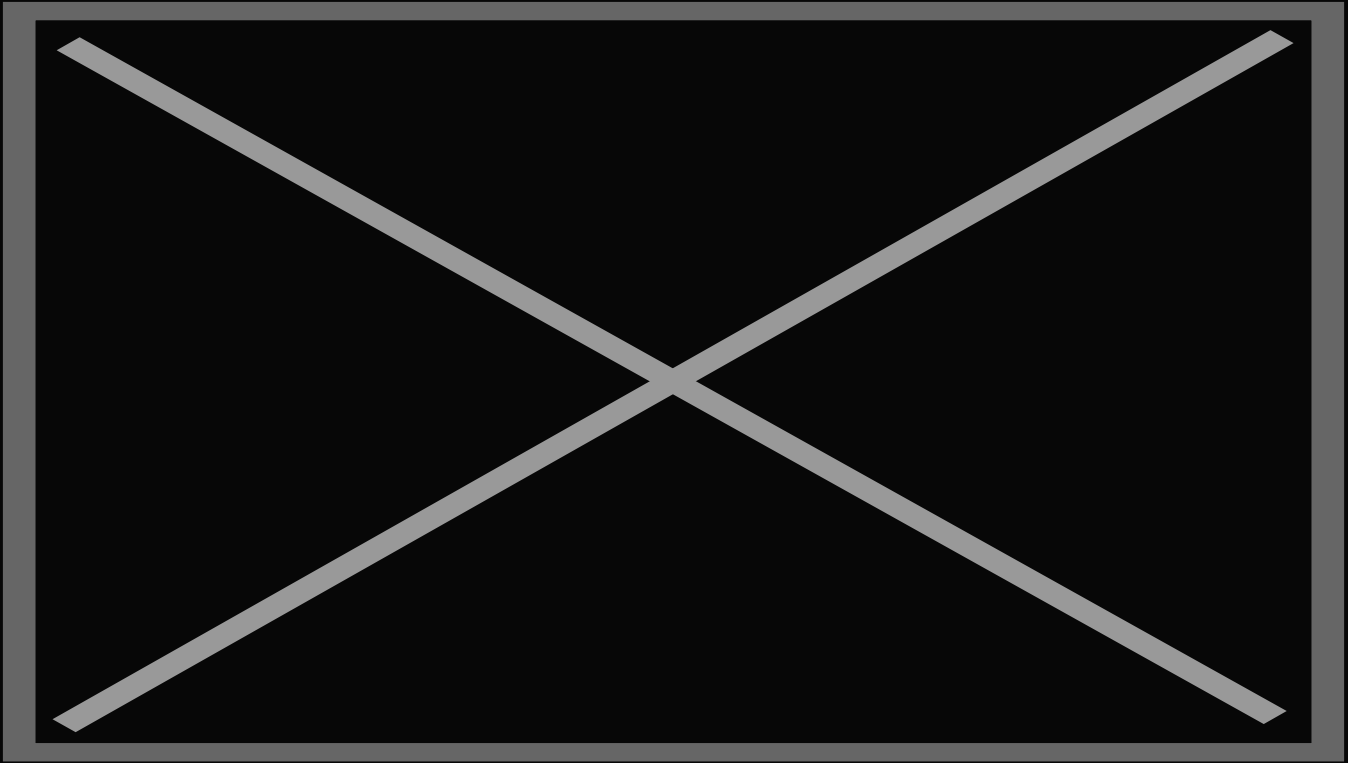


# **Video ricetta cocktail: Serendipity, twist speziato del Gin Sour**

serendipity-gin-sour-mattia-tubita-f814ccb8

|

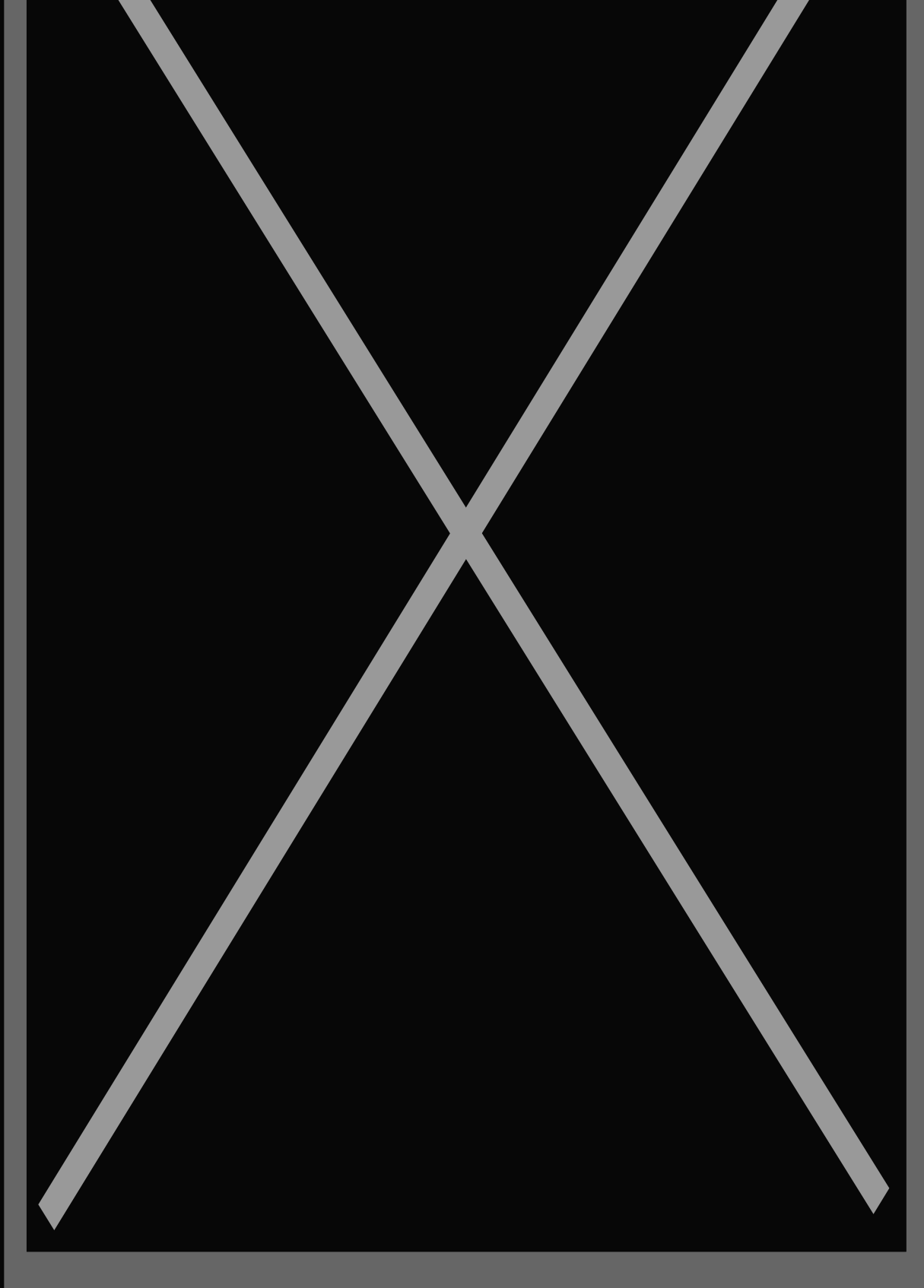
**Serendipity è il coronamento, per quanto riguarda la ricerca sul Gin Sour, della carriera del giovane talentuoso Mattia Tubita, che ha rivisitato questo classico in chiave speziata.**



Molto gradevole, Serendepity 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)

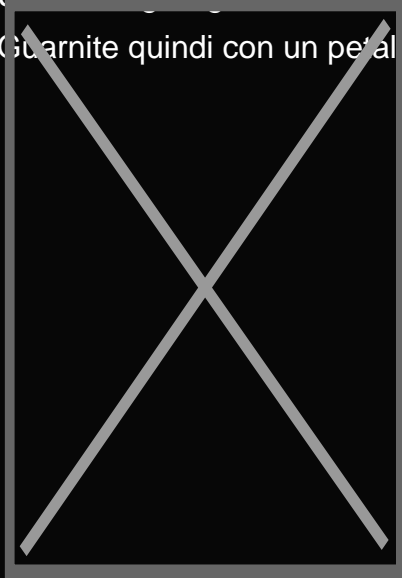
q.b. di succo di cranberry

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.*