

# Sea Breeze video, storia e ricetta del drink con vodka e cranberry

maxresdefault-2-163e7a1a

|

**Dal tenore alcolico basso, a base di vodka, spremuta di pompelmo e succo di cranberry, il Sea Breeze è un cocktail figlio del marketing. A lanciarlo negli anni 60 fu infatti la cooperativa Ocean Spray con lo scopo di promuovere il suo succo di mirtillo rosso americano (cranberry). Dal 2004 fa parte della lista Iba.**

Tendente al dolce, il Sea Breeze è un cocktail beverino, fresco e di immediata preparazione, anche se non molto diffuso in Italia.

[caption id="attachment\_200604" align="aligncenter" width="569"]Sea Breeze Frank Formicola suggerisce di decorarlo con una garnish di mirtilli freschi[/caption]

## **Ricetta Iba del Sea Breeze (Contemporary classics)**

**Tecnica:**

Build

**Bicchiere:**

Tumbler alto

**Ingredienti:**

40 ml vodka

30 ml spremuta fresca di pompelmo

120 ml succo di cranberry

**Decorazione:**

Ciliegina

**Il consiglio:**

Il bartender Frank Formicola ([vedi il video](#)) suggerisce di prepararlo con la tecnica Shake and Strain e di servirlo con un blocco di ghiaccio piramidale con una garnish di mirtilli freschi.

**GUARDA ANCHE**

bramble [Bramble M1, ricetta di Manuel Zamarian, Bar Blanc di Gemona](#)