Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Negroni

negroni-tris-063c508d

Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... 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, twist on... vi propone tre interpretazioni del **Negroni**, classicissimo della miscelazione all'italiana.

NegroniLa ricetta del Negroni alla Carta di Silvio Carta

Tecnica:
Bild over ice

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml Pigskin Gin
30 ml Vermouth rosso Silvio Carta
30 ml Bitter Roma

Garnish:
mezza fettina di arancia
rametto di timo fresco

NegroniLa ricetta del The Orange Vibez di Peter Povlsen alias cocktailpete

Tecnica:
Stir and Strain

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
35 ml Gin Beefeater
30 ml Lillet Rosè
25 ml Bitter
1 dash Angostura Orange

Garnish:
fettina di arancia disidratata
rametto di rosmarino

NegroniLa ricetta del Winter Negroni del 151 Bistro Bar

Tecnica:
Stir and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
30 ml Malfy Gin con Arancia
30 ml Amaro Ramazzotti
30 ml Carpano Antica Formula

Garnish:
scorza d'arancia

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...