

# 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**.

**vino**La 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.

## **vino**La 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

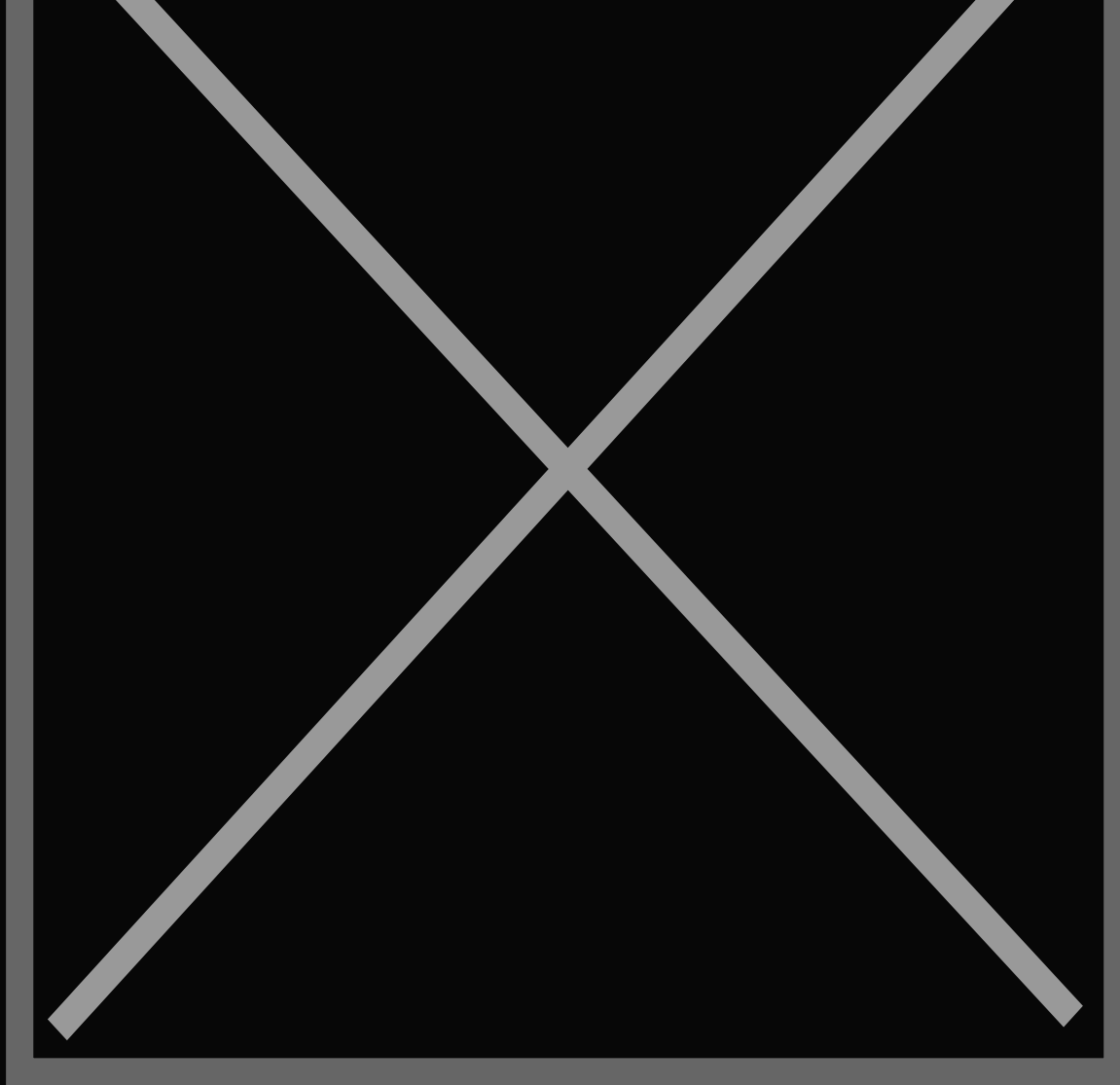
5 ml orzata

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](#)