

Drink Week, twist on... il Bramble Alminty di Morten Krag

bramble-alminty-a-47dfff45

Questa settimana la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti del **Bramble**, un classico un Sour a base di gin e liquore alle more. Semplice, essenziale e fresco, è stato inserito tra i New Era Drinks Iba dal 2011 e, insieme al Cosmopolitan, è tra i pochi cocktail davvero significativi inventati negli anni Ottanta (fu infatti creato nel 1984 da Dick Bradsell). Ecco di seguito il **Bramble Alminty**, twist proposto dal blogger danese [Morten Krag, alias thecocktail.blog su Instagram](#).

BrambleLa ricetta del Bramble Alminty di Morten Krag

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

60 ml gin

25 ml sciroppo di more e menta

25 ml succo di limone organico

30 ml soda alla menta

Garnish:

Bacche di ginepro essiccate

Preparazione:

Miscelare nello shaker il gin, lo sciroppo di more e menta e il succo di limone, filtrare il tutto in un bicchiere riempito di ghiaccio, quindi completare con un top di soda alla menta e guarnire

