

Drink Week, twist on... il Ginger Bramble di The Old School Mixologist

ginger-bramble-a-73862e36

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). In questo caso vi proponiamo il **Ginger Bramble** di [The Old School Mixologist, alias oldfashioned108 su Instagram](#).

Ginger BrambleLa ricetta del Ginger Bramble di The Old School Mixologist

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

45 ml gin

22,5 ml succo di limone fresco

15 ml liquore allo zenzero

15 ml liquore di more

7,5 ml sciroppo di vaniglia

Garnish:

Fettina di arancia e di limone essiccate

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

