

Drink ricetta il Sakagura di Simone Baggio con il sakè VIDEO

sakagura-simone-baggio-a84284b7



Questo video tutorial mixability è dedicato al Sakagura, un cocktail a base di [sakè](#) ideato da Simone Baggio, titolare di Alchimista e Pescheria a Castelfranco Veneto.



LA RICETTA

Sakagura drink a base sakè

Tecnica:

Shake & Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti e dosi

1 oz Rum agricolo della Martinica

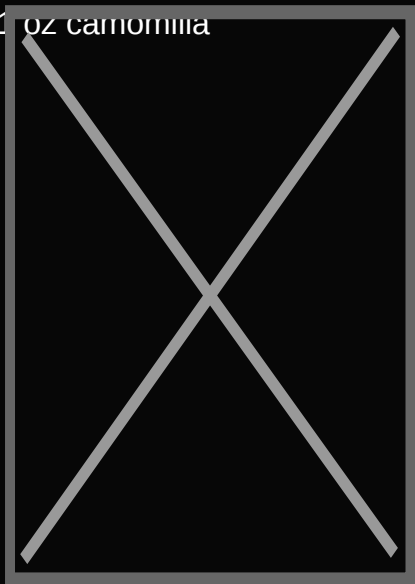
1/2 oz Umeshu

1 Oz Kenbishi Kuromatsu genshu sake

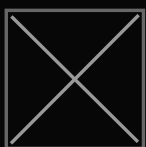
1 oz Tepache di Ananas

1/2 oz Sciroppo home made con un blend di pepi

1 oz camomilla

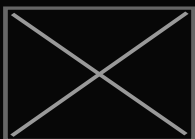


[LEGGI](#)



[Sakè: Simone Baggio spiega il Kuromatsu della cantina
Kenbishi \(con](#)

[LEGGI](#)



[Negroni dell'Etna, tutorial di Ilaria dell'Eclisse Pontremoli](#)