

Cocktail da copiare

cocktail-da-copiare-autunno-c7c3711e



Quattro twist gustosi, da copiare o rivisitare per affrontare al meglio la stagione autunnale.

SEA & STORM

del Floreal di Firenze

Un twist dello Scotch & Soda con note di torta di mele, beverino e per tutte le stagioni.

Tecnica: Build

Bicchieri: Collin

Ingredienti:

- 60 ml di un mix pre-batch di Talisker Sky (30 ml) e Bulleit Bourbon (30 ml)
- Top di soda home made alle mele chiarificata
- 3 Dash di soluzione idrosalina affumicata home made

Decorazione: Mela essiccata aromatizzata

DAIQUIRI

dell'Alchimista di Castelfranco Veneto

Una variante del Daiquiri nel segno del mix di due rum dal carattere forte, un agricole e un ron di Panama.

Tecnica: Shake& Strain



Bicchiere: Coppetta

Ingredienti:

- 15 ml Clairin Ansyen Vaval 25 Mois Single Cask Whkva6 Rhum Agricole di Haiti
- 30 ml Abuelo 7 Ron di Panama
- 15 ml sciroppo di basilico con estratto di foglie di basilico
- 30 ml di succo di lime fresco

Presentazione: servire con un pezzettino di cioccolato amaro e, volendo, un sigaro cubano

Foto: Nicole Cavazzuti

NEGRONI RUBINO
del Dalodi di Roma



Bitter ma non troppo. Ecco un Negroni dal gusto più morbido

rispetto all'originale grazie ai bitter e vermouth scelti.

Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

- 30 ml London Dry Gin

- 30 ml Martini Riserva Speciale Rubino
- 30 ml Martini Riserva Speciale Ambrato

Decorazione: fettina di limone

Foto: Nicole Cavazzuti



di Massimo Stronati head bartender di Ettan a Palo Alto (California)

Twist del Boulevardier, è un drink che omaggia l'Italia, preparato in pre-batch e invecchiato in botte per un mese

Tecnica: Stir and Strain pre-batch

Bicchieri: Coppetta

Ingredienti:

- 30 ml Michters bourbon whiskey
- 30 ml Bitter Campari
- 30 ml Americano Cocchi Rosa
- 1 barspoon e mezzo di Italicus di bergamotto

Decorazione: zest d'arancia

Foto: Vivian Cromwell