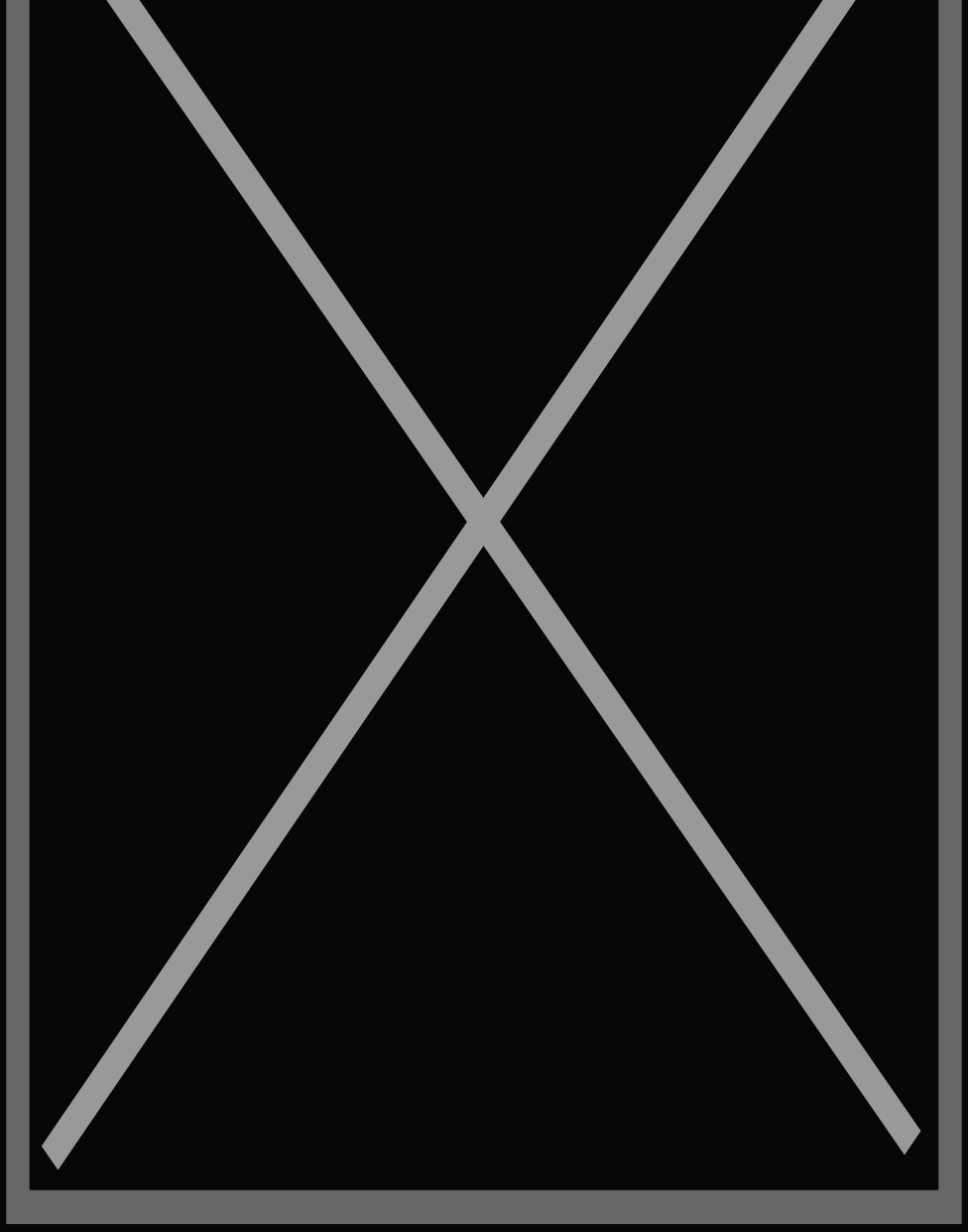
Drink Tris, twist on Old Fashioned: le ricette

old-fashioned-tris-150d1fda

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 nuove **rivisitazioni del classico Old Fashioned**.



La ricetta dell'Old Nuts di

Dario Bertollini

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

45 ml bourbon

20 ml Frangelico (liquore alla nocciola)

15 ml sciroppo di amarena

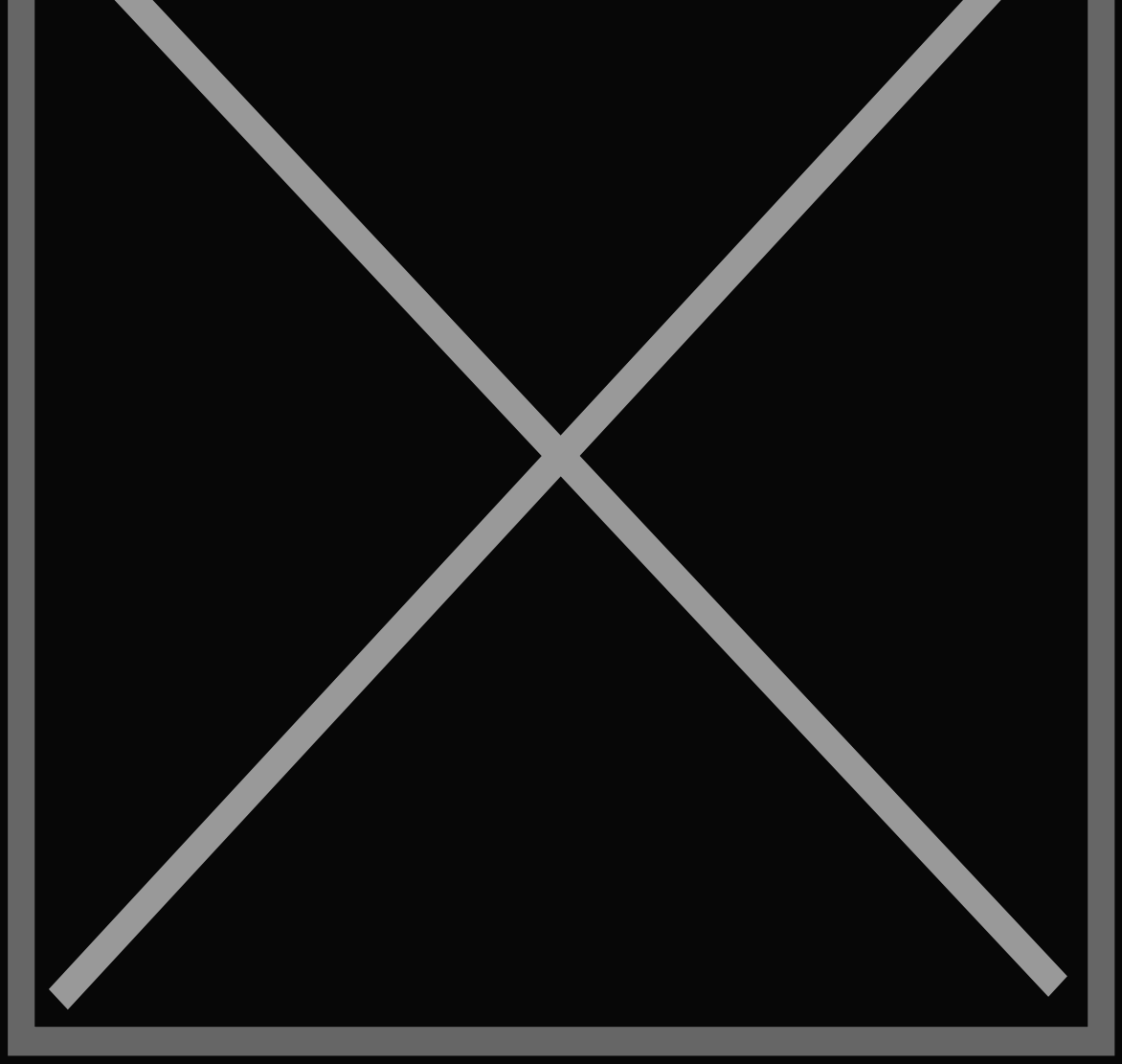
4 dash bitter al cioccolato

Garnish:

Zest di arancia

Ciliegina da cocktail

Crusta di granella nocciole



La ricetta del twist dell'Old Fashioned de L'Artigiano del Bere

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler basso

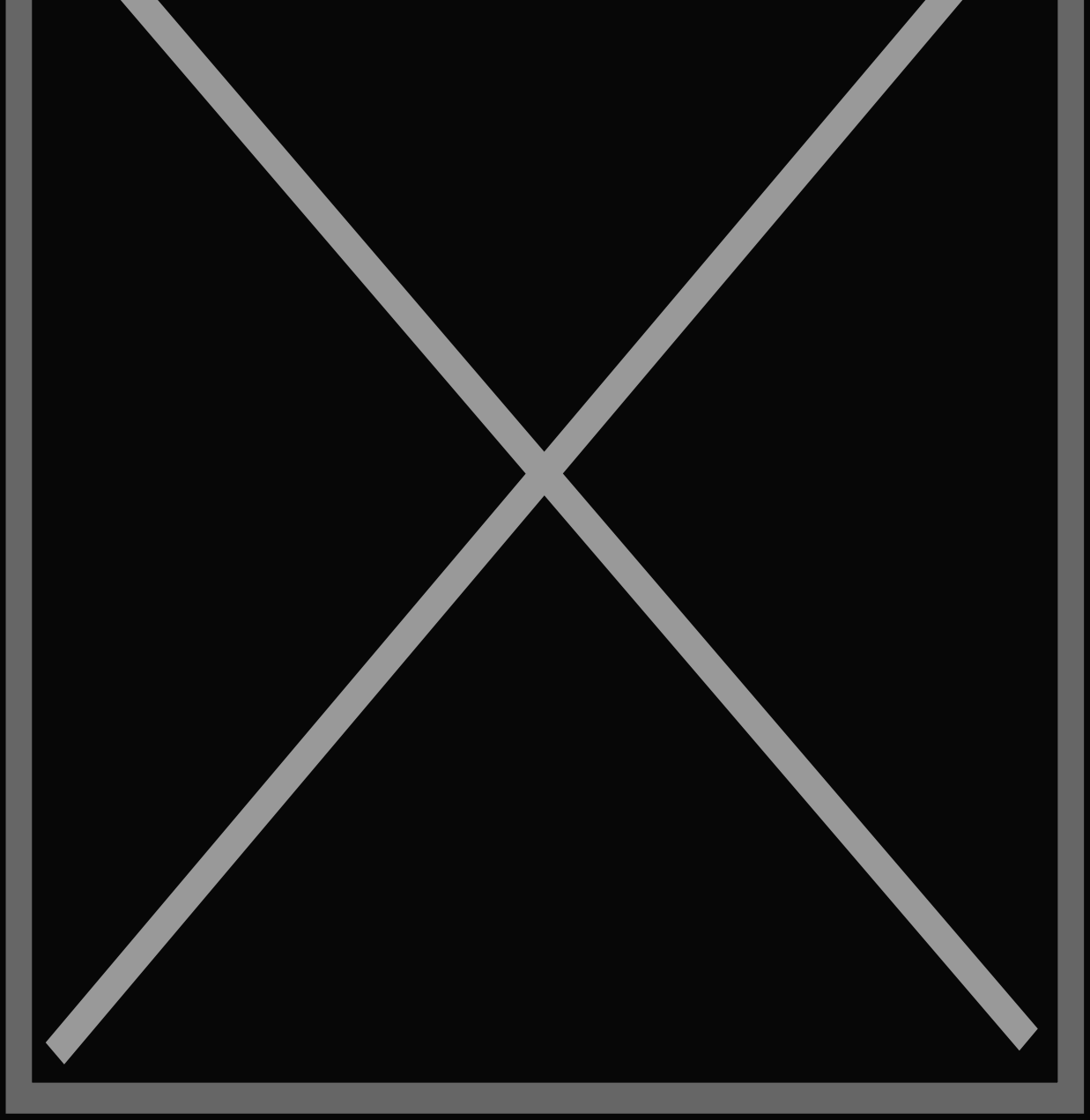
Imgredienti:
60 ml tequila reposado Espolon
10 ml sciroppo di pesca

2 dash bitter al pompelmo

1 dash bitter al cardamomo

Garnish:

Meringa al cacao



La ricetta

dell'Old fashioned of Jalisco di Dario Morvillo

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

70 ml Patrón Añejo

15 ml Ancho Reyes

20 ml Miel de agave

Qualche goccia di Scrappy's Bitter Firewater

Garnish:

Twist di pompelmo rosa

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week