

Drink Week, 3 cocktail con maraschino: lo Stability di Kevin Kos

20230628055101stability-a-c87a246d

In piena stagione delle ciliegie, non potevamo non dedicarci a un distillato realizzato proprio sulla base di un particolare tipo di ciliegia, la marasca. Dal tipico sapore aspro, questo frutto è utilizzato da secoli per realizzare il **maraschino**, prodotto tipico della Dalmazia importato anche in Veneto nel dopoguerra, con il passaggio di Zara alla Jugoslavia.

Drink Week vi propone questa settimana tre originali ricette di **cocktail con maraschino**. Di seguito lo **Stability** di [Kevin Kos](#).

La ricetta dello Stability di Kevin Kos

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

738 ml gin

410 ml vermouth Lustau Blanco

328 ml Sherry Fino

41 ml maraschino

303 ml acqua

287 g uva nera

Garnish:

3 ciliegie da cocktail

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