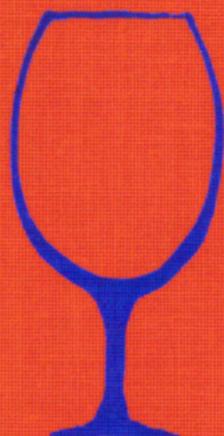
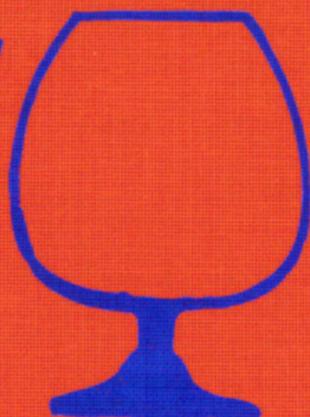
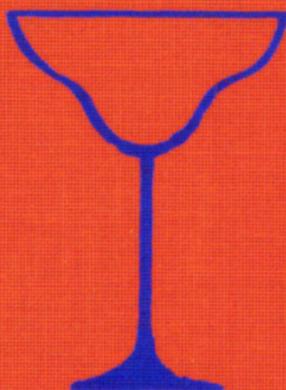
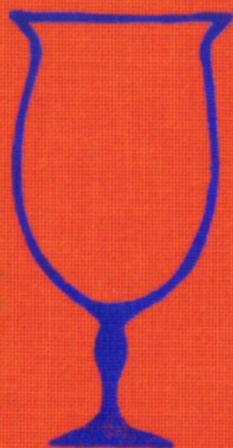
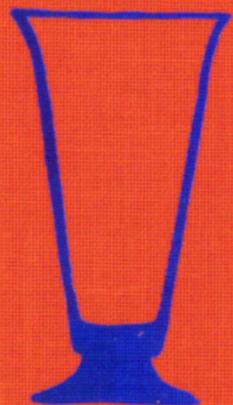
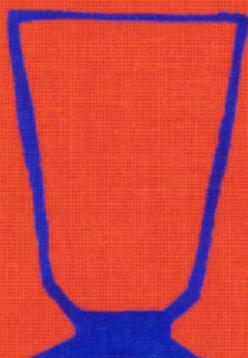
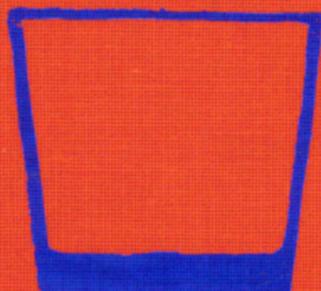


Federico Mastellari

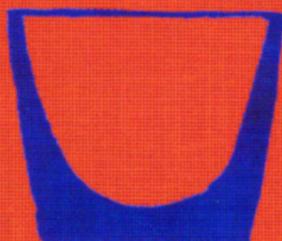
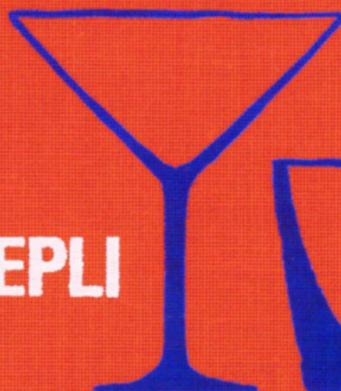
I COCKTAIL MONDIALI



Tutti i cocktail ufficiali IBA
e i grandi esclusi



HOEPLI



Una variazione del classico *Last Word* (pag. 130), creata dal bartender americano Sam Ross nel 2007 per il menù di *The Violet Hour* a Chicago, dove in realtà non lavorò mai. La prima versione del drink prevedeva Bitter Campari, che cambiò in Aperol quando Ross iniziò a lavorare al famoso *Milk & Honey* (ora *Attaboy*) a New York pochi anni dopo. Il nome viene da una canzone del rapper inglese M.I.A. che Ross ascoltava mentre stava creando la ricetta.

Oggi questo modern classic a base Bourbon è tra i drink più apprezzati e richiesti al mondo, in particolare negli Stati Uniti, al punto di essere stato selezionato nell'ultima codifica IBA del 2020.

**BICCHIERE**

Coppetta 180 ml

TECNICA

Shake

GHIACCIO

/

RICETTA IBA

30 ml Bourbon
30 ml Amaro Nonino
30 ml Aperol
30 ml Succo di limone fresco

RICETTA CONSIGLIATA

25 ml Buffalo Trace Bourbon
Whiskey
25 ml Amaro Nonino
Quintessentia
25 ml Select Bitter Aperitivo
25 ml Succo di limone fresco

Shakerate tutti gli ingredienti e filtrate in una coppetta ghiacciata.

NOTE E CONSIGLI

- Utilizzando succo di lime al posto di quello di limone avrete un'acidità più pungente.
- L'aperitivo bolognese Select lavora davvero bene in questo drink.

PAPER PLANE

TENORE ALCOLICO**SAPORE**

Dolce, amaro, acido,
limone, cereali e
fresco

IBA – New era drinks



Un super modern classic