



VARIE

Il Drink dell'Estate? Scallywag e Ginger Ale, facile e rinfrescante, per un aperitivo a base Whisky

DI: [FEDERICO BELLANCA](#) - 10/06/2022 - 457 LETTURE

 Share on Facebook

 Share on Twitter





Chi ha detto che il Whisky non è adatto ai mesi caldi? la concezione del distillato come “da meditazione” davanti al camino è ormai superata, e già ci si prepara ad apprezzarlo sulle spiagge e nelle terrazze delle città.

Perfetto per questo scopo è il cocktail proposto da **Scallywag**, uno dei brand di punta di **Douglas Laing & Co**, distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**.

Questo blend creato con un mix di single malt *Small Batch* provenienti dalla regione dello Speyside (tra cui single malt delle distillerie **Mortlach**, **Macallan** e **Glenrothes**) è perfetto per la miscelazione e sempre molto apprezzato da un pubblico giovane.

Questo whisky'utilizza malti invecchiati principalmente in botti ex-sherry Spagnolo che donano infatti una dolcezza molto particolare. Imbottigliato al 46% vol. non è filtrato a freddo.



Ecco la ricetta, facile e perfetta da proporre a casa o ancor meglio da richiedere al vostro bar di fiducia:

Mescola Scallywag con ginger ale premium e una spruzzata di lime fresco per un cocktail rinfrescante, piccante e speziato!

INGREDIENTI:

- Ghiaccio a cubetti
- 5cl Scallywag Speyside Scotch Whisky
- 15cl di ginger ale premium
- Lime fresco

METODO:

1. Riempi un bicchiere hi-ball con ghiaccio a cubetti
2. Aggiungi 5 cl di Scallywag, 15 cl di ginger ale premium e una spruzzata di lime fresco
3. Mescolare, quindi guarnire con una ruota di lime e Slàinte Mhath!