

A. Foletto

in

1921 Trentino

ARANCELLO

ARANCELLO

Bucce di arance aromatiche

ORIGINE: Italia, Trentino

La storia del Laboratorio Farmaceutico Foletto, inizia con il capostipite Giovanni, farmacista che iniziò l'attività di produzione nel 1850 in Ledro una piccola vallata nel cuore dell'arco alpino, a 650 m.s.l.m. in Trentino, pochi chilometri da Riva del Garda. Specializzato nella preparazione di liquori ed amari medicamentosi, a partire da droghe vegetali (radici, foglie, fiori), nonché in preparazione di sciroppi da frutta endemica (Lamponi, Mirtilli, Fragole, Ribes) derivati dalla flora Ledrense. Giovanni fu l'ideatore del "Diario Dello Speciale", aggiornato e integrato continuamente con le nuove ricette che venivano sviluppate dai successori.

Gli successe il figlio Angelo, farmacista botanico il quale diede l'impronta di attività industriale alle antiche preparazioni di piccola scala sviluppate fino ad allora. A dar continuità e a proiettare nell'età moderna l'azienda fu il figlio Achille, inventore del PICCO ROSSO®.

Le redini dell'azienda vennero prese negli anni '90 dai figli di Achille: Alberto, Annamaria e Chiara anch'essi farmacisti che mantengono inalterata la filosofia di produzione e gli antichi segreti dei preparati che ancor oggi sono un punto di riferimento per qualità ed affidabilità nel mondo della liquoristica. La quinta generazione di farmacisti speciali è entrata a pieno regime nell'operatività dell'azienda dal 2012.

Note di degustazione

BOTANICHE

Galeotto fu il viaggio in Sicilia del dr. Alberto a fine '900, dove scoprì una delle più antiche microcoltivazioni di Arance, un terreno inclinato che guardava il mare mediterraneo. Queste sono le condizioni ottimali per avere la massima espressione degli aromatici nobili di questa pregiata botanica. La segretissima procedura di esfoliazione della buccia seguita da una lenta e delicata infusione delle bucce di arance per otto settimane, sono il valore aggiunto di questo liquore speciale. Senza coloranti.

AROMA

Note fresche esperidate di testa che sfumano in un bouquet fiorito ricco per lasciare spazio alle note di fondo persistenti e astringenti.

GUSTO

Energico il primo abboccato, le note aromatiche stuzzicano la lingua per poi lasciare che la componente esperidata con tonalità tanniniche e persistenti chiudano l'assaggio con stile e personalità.

UTILIZZI

Servito a temperatura ambiente per gli amanti dei sapori, quindi ghiacciato presenta un profilo organolettico più discreto. Eccellente in miscelazione per dare il tocco distintivo al cocktail. Presenta anche svariate applicazioni in ricette gourmet (semifreddi, mousse, gelati).

Arancello

12 x 700ml x 35%vol.

