

A. Foletto

in

1921 Trentino

AMARO LEDRO

AMARO LEDRO

Bitter Alpino

ORIGINE: Italia, Trentino

Nel 1895 Angelo Foletto registrò come specialità medicinale la “TINTURA STOMATICA”, un’infusione idroalcolica al 30% di botaniche officinali con azione medicamentosa per l’intestino e la digestione (il foglietto illustrativo rivendicava: “rinforza il ventricolo, facilita la digestione e favorisce l’evacuazione”).

Amaro Foletto venne inserito come formula ufficiale nel “DIARIO DELLO SPEZIALE” nel 1968. È una declinazione della Tintura Stomatica, nato dopo anni di prove volte ad eliminare le azioni “evacuative” tipiche del rabarbaro, mantenendo però quelle digestive e eupeptiche, conferendo al nuovo preparato un profilo organolettico molto raffinato ed elegante.

Sono necessari 20 mesi prima che Amaro Foletto venga imbottigliato. Il primo strumento necessario per la produzione di questo amaro è il MORTAIO con pestello in ceramica, dove vengono frantumate le botaniche presenti nel preparato. Questo passaggio è fondamentale affinché la granulometria delle droghe sia omogenea e la superficie di contatto sia ottimale per la successiva estrazione delle molecole funzionali contenute.

Note di degustazione

BOTANICHE

Amaro Ledro è caratterizzato da dieci botaniche, dove la parte preponderante è rappresentata da quelle autoctone originarie dell'arco alpino.

Troviamo genzianella, alchemilla, eritrea, frangula, rabarbaro, carciofo che conferiscono le proprietà digestive, colagoghe quindi la componente tanninica. Ci sono poi geum, anice, arancio dolce che moderano l'astringenza e conferiscono all'amaro un bouquet aromatico e molto armonico.

AROMA

Note di testa erbacee con sentori di arancio dolce. Note rotonde, calde e aromatiche di cuore date da alchemilla, geum e anice. Note di fondo legnose e resinose di rabarbaro e genzianella con sentori di liquirizia.

GUSTO

Vellutato e intenso.

La piacevole sensazione di una carezza sulla lingua che inizialmente comunica sensazione di comfort e freschezza, quindi salivazione immediata senza però avere risvolti di acidità.

Rappresenta un gesto di profondo rispetto per tutte le papille gustative trasmettendo armonia e rotondità al palato con sentori tanninici e di spirito aromatico.

Il finale permane in bocca per decine di minuti, e trasmette tutto il carattere discreto e riservato delle botaniche che lo speciale sapientemente dosa nel suo mortaio nella fase iniziale.

UTILIZZI

Servito a temperatura ambiente trasmette sensazioni di calore e avvolgenza. Servito ghiacciato presenta un profilo organolettico più lineare. Eccellente in miscelazione; le sue note tanniniche ed aromatiche lo rendono versatile per un utilizzo eterogeneo sia come aperitivo che come dopo pasto. Il Mixologist o Bartender lo utilizza per caratterizzare e corroborare aromi e sapori di cocktail per ogni momento della giornata.

Amaro Ledro

12 x 700ml x 20%vol.

