BITTER 1850

Liquore vigorosamente gentile

ORIGINE: Italia, Trentino

SCOPERTA MANOSCRITTO

BITTER 1850 rappresenta la sintesi liquoristica di 3 generazioni di farmacisti speziali.

Iniziò tutto da una ricetta scritta a mano su carta, recuperata a fine 2016 da un cassetto mai esplorato del Museo Farmaceutico della famiglia Foletto.

Il manoscritto sugli estremi risulta molto sciupato e le cifre in alto che si possono leggere, probabilmente la data di stesura, sono ..18'5'"0.

La calligrafia dello scritto è del dr. Angelo, il quale stava studiando un prodotto a media gradazione alcolica, a base di erbe, che avesse un'azione "vigorosamente digestiva"

Nella ricetta, sono visibili alcune correzioni postume, sulle tempistiche di infusione delle 16 botaniche che costituiscono il prodotto, la calligrafia di queste invece è del dr. Achille.

Questo liquore, non vide la luce fino al 2016, quando la formula presente sul manoscritto venne realizzata tal quale mantenendo i rapporti e le erbe indicate.

La resa organolettica per i tempi moderni risultava spigolosa e disarmonica, quindi il dr. Alberto dopo diversi tentativi, riuscì a trovare la perfetta armonia olfattiva e gustativa rendendo il liquore più "gentile" allungando fino a 9 mesi i tempi di infusione idroalcolica quindi aggiungendo ulteriori 2 botaniche (segrete) alla formula originaria.

BITTER 1850 permette di provare un'esperienza sensoriale unica e rappresenta l'espressione corale dei saperi della famiglia di speziali Foletto.

Note di degustazione

BOTANICHE

Sono 18 le botaniche che caratterizzano Bitter 1850, molte delle quali raccolte sulle pendici dolomitiche, vicine a Ledro. Troviamo genzianella, alchemilla, eritrea, frangula, larice, rabarbaro, carciofo che conferiscono le proprietà digestive, colagoghe quindi la componente tanninica. Ci sono poi geum, anice, arancio dolce, arancio amaro che moderano l'astringenza e conferiscono al bitter un bouquet aromatico e floreale.

AROMA

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

UTILIZZI

Esprime il massimo delle sue potenzialità, sia olfattive che gustative, servito liscio con 3 cubetti di ghiaccio. Superlativa base per aperitivi stile americano e negroni. Si sposa bene con i vermouth, inoltre è eccellente in miscelazione grazie alla sua versatilità e morbidezza.

Bitter 1850

6 x 700ml x 25%vol.