



PICCO ROSSO

Liquore Vigorosamente Aromatico

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

Nel 1940 il dr. Achille, dopo anni di prove realizzò Picco Rosso con l'obiettivo di risollevare lo spirito dei soldati impegnati nella seconda Guerra Mondiale. Le due botaniche che lo caratterizzano sono tra le più pregiate che il territorio dolomitico offre: il lampone e la fragolina di bosco. Per raggiungere accordi organolettici ottimali, sono necessari 22 mesi tra lavorazione ed invecchiamento.

AROMA

Note di testa frizzanti alpine, vigorosamente aromatiche. Note frutta rossa di cuore con sentori di liquirizia. Note di fondo avvolgenti di vaniglia e zucchero filato.

GUSTO

Le note di lampone-fragola accarezzano delicatamente la lingua che percepisce una componente dolce vellutata molto aromatica. Durante l'assaggio sprigiona tutta la sua personalità, e viene palesato l'intento del suo inventore di rendere questo liquore un motivatore dell'anima attraverso una intensa sensazione termogenica. La sensazione finale è una straordinaria rotondità e coerenza organolettica che riduce notevolmente la percezione dei 61° alcolici effettivi.

UTILIZZI

Servito a temperatura ambiente esprime tutto il suo carattere e personalità. Servito ghiacciato presenta un profilo organolettico più discreto.

Eccellente in miscelazione; le sue note aromatiche molto caratteristiche ed una gradazione sostenuta permettono al Mastro Mixologist o Bartender di utilizzarne quantità contenute dando una connotazione esclusiva al cocktail/aperitivo. Presenta anche svariate applicazioni in ricette gourmet (semifreddi, mousse).

Picco Rosso

12 x 700ml x 61%vol.

