

A. Foletto

in

1921 Trentino

LIMONCELLO

LIMONCELLO

Infusione di limoni del Garda

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

Nei primi anni 2000 il dr. Alberto, rimase talmente affascinato dalla bellezza della Limonaia di Tignale, risalente al XII secolo posizionata sulle sponde del lago di Garda occidentale che decise di applicare tutti i segreti acquisiti da decenni come speciale per esaltare e sublimare gli aromatici presenti nella buccia di una delle botaniche più pregiate delle sponde del Garda: il limone. La segretissima procedura di esfoliazione della buccia seguita da una lenta e delicata infusione delle bucce di limone per otto settimane, sono il valore aggiunto di questo liquore speciale. Senza coloranti.

AROMA

Note di testa aromatiche ed eleganti lasciano spazio ad un bouquet fiorito fresco che accarezza delicatamente il naso. Chiudono l'accordo olfattivo note legnose autorevoli e persistenti.

GUSTO

Frizzanti e fresche note esperidate riverberano sulla lingua durante l'assaggio, l'equilibrio perfetto tra note aromatiche e fiorite rievoca sensazioni pure. La delicatezza e l'avvolgenza coccolano la bocca, per poi lasciare spazio alle note legnose e tanniniche che suggellano l'assaggio con grande personalità e persistenza.

UTILIZZI

Servito a temperatura ambiente esprime tutto il suo charme. Servito ghiacciato presenta un profilo organolettico più discreto. Eccellente in miscelazione. Presenta anche svariate applicazioni in ricette gourmet (semifreddi, mousse, gelati).

Limoncello

1000 / 500ml x 25%vol.

