

TRADIZIONALE BITTER 1850

ONORIFICENZE ALLE ESPOSIZIONI
DI MILANO - VIENNA - PARIGI

DIPLOMA GRAN MEDAGLIA D'ORO
ALLA MOSTRA DI PADOVA 1929



spiritum



curare



TAG AWARD
LAS VEGAS, USA



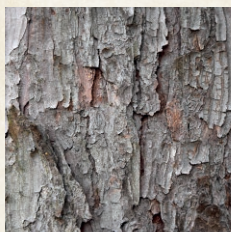
THE WINEHUNTER
MERANO, ITALY

“l'albero di Larice è il Re
dei nostri Boschi per altezza ed imponenza”

CURIOSITÀ



Cassetti erbe aromatiche
Museo Foletto



Corteccia di larice,
colta ed essicata a Ledro

DRINK



1850 FIZZ

60ml BITTER 1850
30ml SPREMITA DI LIME
20ml SCIROPPLO DI SAMBUCCO
FILL SODA

Durante un trasloco della mobilia nel Museo Farmaceutico di famiglia, venne scoperta casualmente in un cassetto impolverato la ricetta di un amaro di erbe, datata 1850. Vengono utilizzate 26 botaniche macerate quindi lasciate percolare per almeno 6 mesi. Il carattere esclusivo di questo bitter è rappresentato dalla corteccia di Larice dei monti trentini che ne conferisce una struttura aromatica e complessa inconfondibile e la tonalità cromatica aranciata. Per garantire persistenza e struttura al palato viene utilizzato zucchero di canna.



Alberto Foletto

DATI TECNICI

25% vol / 500ml
BOTTIGLIE NUMERATE
100% INGREDIENTI
NATURALI

BOTANICHE PRINCIPALI

CHINA,
ARANCIO AMARO,
ACHILLEA,
CORTECCIA LARICE,
GINEPRO BACCHE,
IPERICO,
FIORI GAROFANO,
GENZIANA

METODO DI PRODUZIONE

MACERAZIONE,
PERCOLAZIONE, AFFINAMENTO

AROMA

AROMATICO, AGRUMATO, TANNINICO,
ASTRINGENTE, VERDE, AMARICANTE
E AVVOLGENTE

UTILIZZO

SERVITO CON GHIACCIO E SELZ
COME APERITIVO, ESSENZIALE
PER REALIZZARE DRINKS
COME AMERICANO E NEGRONI