

CON BOTANICHE MACERATE
NEL 57 ANNI 1963

PICCO ROSSO GIN 170TH



THE WINEHUNTER
MERANO, ITALY

ONORIFICENZE ALLE ESPOSIZIONI
DI MILANO - VIENNA - PARIGI

DIPLOMA GRAN MEDAGLIA D'ORO
ALLA MOSTRA DI PADOVA 1929



spiritum



liberare



Maria Righini Foletto
MARIA RIGHINI FOLETTO

“un sorso di storia! Contiene alcoliti realizzati dal dr. Achille nel 1963, conservati nelle cantine dell'azienda da 60 anni”

CURIOSITÀ



Coltivazione propria
di lamponi



Alcoliti lampone
creati nel 1963

DRINK



LEDRO PARIS MULE
40ml GIN 170TH
10ml CHATREUSE GIALLA
25ml SPREMITA DI LIME
Fili GINGER BEER

Distillato in alambicco discontinuo in rame. La macerazione delle 3 botaniche avviene separatamente per riuscire ad estrarne il carattere esclusivo e raffinato. Lamponi, fragoline di bosco e ginepro sono coltivati e raccolti nel Giardino Officinale dolomitico adiacente lo stabilimento. Prima della distillazione vengono aggiunti gli alcoliti di frutta datati 1963 per conferire un sentore esclusivo e storico a questo distillato.

DATI TECNICI

41% vol / 500ml
BOTTIGLIE NUMERATE
100% INGREDIENTI
NATURALI

BOTANICHE PRINCIPALI

GINEPRO.
LAMPONI.
FRAGOLE.
BUCCE DI LIMONE

METODO DI PRODUZIONE

DISTILLED GIN. BOTANICHE
DISTILLATE SEPARATEMENTE

AROMA

AROMATICO. INTENSO.
AVVOLGENTE

UTILIZZO

SERVITO LISCIO A FINE PASTO
ESALTA I DRINKS PIÙ DISPARATI.
DAL NEGRONI AL GIN & TONIC DOVE
SI SUGGERISCE UNA TONICA NEUTRA
PER FAR EMERGERE IL BOUQUET
ESCLUSIVO DEL GIN



Maria Righini Foletto