



SILVER HERBAL LIQUEUR



BRONZE LABEL DESIGN

WORLD LIQUEUR AWARDS
UK

AMARO PROIBITO

ONORIFICENZE ALLE ESPOSIZIONI
DI MILANO - VIENNA - PARIGI

DIPLOMA GRAN MEDAGLIA D'ORO
ALLA MOSTRA DI PADOVA 1929



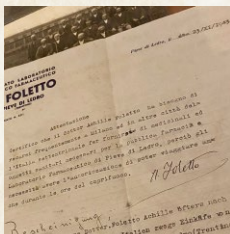
TAG AWARD
LAS VEGAS, USA



THE WINEHUNTER
MERANO, ITALY

“1943, Achille Foletto lo consegnava
segretamente ai soldati a Riva del Garda”

CURIOSITÀ



Lascia passare, 1943
Tenente Achille Foletto



Giardino officinale
Museo Foletto

DRINK



FORBIDDEN APPLE
50ml AMARO PROIBITO
25ml SPREMUTA DI LIMONE
FILLI SUCCO DI MELA

Le botaniche utilizzate, coltivate e raccolte nel giardino officinale adiacente lo stabilimento di produzione Foletto, lasciate macerare e percolare in alcol (di origine cerealicola, puro grazie a 5 fasi di distillazione) per circa 9 mesi affinché si riesca ad estrarre il carattere aromatico e balsamico delle stesse. Per garantire persistenza e struttura al palato viene utilizzato zucchero di canna.

DATI TECNICI

30% vol / 500ml
BOTTIGLIE NUMERATE
100% INGREDIENTI NATURALI

BOTANICHE PRINCIPALI

ANGELICA,
LAVANDA,
CAMOMILLA,
MENTA PIPERITA,
GENZIANA,
PRIMULA,
GENZIANELLA,
SCORZE LIMONI E ARANCE DEL GARDA

METODO DI PRODUZIONE

MACERAZIONE,
PERCOLAZIONE, AFFINAMENTO

AROMA

FRESCO, OFFICINALE,
DECISO, ROTONDO, BALSAMICO,
AMARICANTE, EVOCATIVO

UTILIZZO

LISCIO O SU GIACCI
A FINE PASTO,
NOTA BALSAMICA E FRESCA
PER NEGRONI E AMERICANO DRINK



Achille Foletto