



<b>Nome:</b>	Picco Rosso Gin 170th
<b>Produttori:</b>	A. Foletto
<b>Metodo:</b>	Distilled
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	41.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.folettoheritage.it">www.folettoheritage.it</a>
<b>Botaniche:</b>	Ginepro, Lampone, Scorze di Limone del Lago di Garda, Fragola

## Gusto

Al naso si avvertono inizialmente le note fruttate che lasciano poi spazio a quelle aromatiche e soprattutto a quelle agrumate, con fondo resinoso e astringente. Al palato Picco Rosso gin 170th risulta delicato e avvolgente, resinoso ma elegante. Nel finale lascia in bocca una sensazione vellutata che si rispecchia anche al naso.

## Produzione

Picco Rosso Gin 170th viene prodotto tramite la distillazione in alambicco di rame delle botaniche separatamente per estrarne al meglio gli aromi. I distillati di ginepro e scorze di limone del Garda, fragole e lampone vengono quindi uniti assieme ricercando un preciso bilanciamento.

## Curiosita

Nel 1963 Achille Foletto creò due alcoliti con le botaniche preferite dalla moglie Maria, farmacista e appassionata di flora alpina come lui: lamponi e fragoline di bosco Ledrensi. Picco Rosso Gin 170th dalla distillazione di bucce di limoni del Garda e bacche di ginepro montano, impreziosito poi con questi storici alcoliti di frutta. È un distillato di amore e passione, i sentimenti che provavano Maria ed Achille per la vita, il territorio e la loro professione, trasmessi poi ai figli che hanno creato il gin per festeggiare 170 anni di tradizione familiare, iniziata nel 1850 con Giovanni Foletto. Nei locali soprastanti lo stabilimento produttivo A. Foletto si trova il Museo Farmaceutico ([www.museofoletto.it](http://www.museofoletto.it)) aperto al pubblico che espone macchine, alambicchi, fiale, ricette ed un erbario creato da Angelo Foletto a fine '800, che conta oltre 2700 specie botaniche tutte catalogate e registrate con nomenclatura latina.