

***Arbicoch* – Liquore di albicocca**

“*Arbicoch*” è il liquore all’albicocca che Pianfiorito realizza grazie alla sinergia della Distilleria Quaglia di Castelnuovo Don Bosco, utilizzando le albicocche di propria produzione. Ne deriva un prodotto di spiccata ampiezza aromatica ottenuto per infusione e distillazione del macerato.

Etichetta:

In etichetta, il termine piemontese “*Arbicoch*” richiama il frutto della pianta di albicocco, che è riprodotta nel nome stesso del prodotto in sostituzione della lettera “O”. La scritta “Liquore di albicocca” aiuta a individuare la tipologia del prodotto prima che la degustazione abbia svelato i caratteri di questo elisir.

Frutteto:

Le albicocche costituiscono la base “fruttosa” del liquore e sono prodotte nei frutteti dell’Azienda Agricola Pianfiorito sulle alte colline di Albugnano, in particolare sulla collina di Pianfiorito, a un’altitudine che oscilla tra 350 e 450 metri slm.

Coltivazione:

Il frutteto è coltivato manualmente, seguendo le lavorazioni periodiche nel rispetto di ambiente e paesaggio. La raccolta avviene, a seconda degli anni e della varietà, nel mese di luglio.

Produzione:

Questa è la sequenza di produzione del liquore di albicocca: dopo la raccolta, le albicocche vengono poste intere in infusione in alcool. Al termine di questa fase, il liquido di infusione viene separato dai frutti macerati. A loro volta, le albicocche macerate vengono sminuzzate e la pasta che se ne ricava viene distillata per separarne la frazione alcolica. Quindi, le due frazioni vengono tra loro miscelate. Segue il processo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio per amalgamare le due parti di prodotto. Infine, si procede all’imbottigliamento.

Degustazione:

Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è molto nitido e ricorda in modo straordinario le componenti olfattive dell’albicocca, sia la buccia che la polpa, ma anche i sentori più legati al seme. Inoltre, il complesso aromatico richiama la rosa moscata, la confettura di albicocche e il frutto candito, insieme a delicati sentori eterei e speziati che ricordano la vaniglia. In bocca è caldo e avvolgente, con una piacevole nota di morbidezza e un sottile retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti:

Non è proprio un prodotto per la tavola, bensì per il “dopo tavola”. Più che di abbinamenti, è bene parlare di liquore da meditazione, adatto anche a metà pomeriggio. Grazie al suo fruttato molto intenso può essere un’ottima base per il bere miscelato.

"Arbicoch" is the apricot liqueur that Pianfiorito has created in cooperation with Quaglia distillery of Castelnuovo Don Bosco and using the apricots of its own production. The result is a liqueur of distinctive aromatic breadth obtained by infusion and distillation of the macerate.

Label:

On the label, the Piedmontese term "Arbicoch" refers to the fruit of the apricot tree, which is reproduced in the name of the product in place of the letter "O". The writing "Apricot liqueur" helps to identify the type of product, then the tasting will reveal the characteristics of this elixir.

Orchard:

The "fruity" base of the liqueur are apricots produced in the orchards owned by Pianfiorito farm on the high hills of Albugnano, at an altitude ranging between 350 and 450 meters above sea level.

Cultivation:

The orchard is cultivated manually in respect of the environment and the landscape. The harvest takes place, depending on the year and variety, in the month of July.

Production:

After the harvest, the whole apricots are infused with alcohol. At the end of infusion period, the liquid is separated from the macerated fruit. In turn, the macerated apricots are minced and the resulting paste is distilled to separate the alcoholic fraction. Then, the two fractions are mixed together. The refinement process takes few months in steel containers to blend the two parts of the product. Finally, we proceed with the bottling.

Tasting:

The color is pale straw yellow. The scent is very clear and recalls in an extraordinary way the olfactory components of the apricot, both the peel and the pulp, but also the scents more linked to the seed. Furthermore, the aromatic complex recalls rose nut, apricot jam and candied fruit, together with delicate ethereal and spicy hints reminiscent of vanilla. In the mouth it is warm and enveloping, with a pleasant note of softness and a subtle aftertaste of bitter almonds.

Pairings:

Recommended for the "after meal". "Arbicoch" is a meditation liqueur, also suitable for mid-afternoon. Thanks to its very intense fruitiness, it can be an excellent base for mixed drinks.