

## ***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.