



MIRTO di Sardegna

Infuso di bacche di mirto raccolte a mano a piena maturazione, zucchero e alcool ottenuto con una lavorazione artigianale effettuata seguendo i più genuini e rigorosi metodi dell'antica liquoristica sarda.

QUALIFICAZIONE

Mirto di Sardegna.

ASPETTO

Colore rosso bruno con timbri violacei che tendono, con l'invecchiamento, ad attenuarsi verso tonalità ambrate.

PROFUMO

L'aroma è intenso, caratteristico del frutto accompagnato da note balsamiche.

SAPORE

Forte e caratteristico. Il primo impatto sprigiona sensazioni dolci a cui segue una sensazione astringente di intensità variabile, con un retrogusto leggermente amaro di lunga persistenza.

ALCOLICITÀ

30% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Inferiore a 0°C.