ACQUISTATO IL .....

Mirto Carta Rosso



Il liquore della tradizione sarda

Poche cose hanno il potere evocativo del profumo del mirto selvatico. Basta un istante per volare, purtroppo solo con la mente, sulle coste della Sardegna. Del resto il mirto è un arbusto spontaneo che cresce bene da quelle parti, al centro del Mediterraneo, dove il sole è caldo e l'aria profuma di mare. Dalle sue piccole bacche, giunte a piena maturazione, scure e profumatissime, si ottiene il liquore tipico della regione. La versione proposta qui è elaborata da Sivio Carta, una delle più storiche realtà sarde. Di colore scuro, al naso richiama il mirto fresco, il miele di castagno, le note marine e le erbe officinali. In bocca è moderatamente dolce, ideale per chiudere in bellezza una cena piacevole. Va servito liscio, ben freddo, o con l'aggiunta di un cubetto di ghiaccio per abbassare gradualmente la temperatura, anche se si corre il rischio di diluirlo un po'.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	30% vol
Temp. Servizio	6°-10°
Quando Berlo	After dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821