



ACQUISTATO IL .....

## Mirto Carta Rosso



Svinando®

## 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 Silvio 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