



SAMURTA

Tradizione e sapienza del gusto

Tradition and wisdom of taste



· MIRTO DI SARDEGNA

70cl





Tradizione e sapienza del gusto

Tradition and wisdom of taste

· MIRTO DI SARDEGNA

70 cl

Il mirto è ottenuto dalla miscelazione di infuso alcolico di bacche di mirto rosso con l'aggiunta di sciroppo di zucchero.

Stagionatura:

20-30 giorni in tini di acciaio inox.

Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione.

Colore:

Viola di media intensità, rosso-bruno ambrato, con variazioni in relazione alla stagionatura.

Aroma:

Intenso, caratteristico delle bacche di mirto, sentore di essenze balsamiche, eucalipto, ginepro, noce, persistente.

Gusto:

Dolce, astringente di intensità variabile, retrogusto leggermente amaro.

Gradazione:

28% vol.

Servizio:

Freddo, liscio, con ghiaccio, cocktails, sul gelato, da dessert.