



# SCHEMA TECNICA

## INTENSO - LIQUORE DI MIRTO

<b>ORIGINE</b>	Frutti di Mirto di Sardegna
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Macchia Mediterranea collinare
<b>CLIMA</b>	Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali e primaverili
<b>TERRENO</b>	Povero di sostanze organiche e di disgregazione granitica
<b>ALTITUDINE</b>	200 – 500 mt s.l.m
<b>ARBUSTO</b>	Mirtus Communis
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	Novembre, Dicembre e Gennaio
<b>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</b>	Infusione a freddo con maceratori rotativi con alcole
<b>COLORE</b>	Rosso granato
<b>PROFUMO</b>	Deciso e aromatico
<b>SAPORE</b>	Morbido, aromatico e con lievi sentori di liquirizia
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	28,00 % Vol
<b>ULTERIORI TRATTAMENTI</b>	Miscela a freddo con saccarosio e filtrazione con strati brillantanti
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo fine pasto e durante le ore pomeridiane
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10° C