

SCHEMA TECNICA

SELVATICO - AMARO DI MIRTO

ORIGINE	Frutti di Mirto di Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Macchia Mediterranea collinare
CLIMA	Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali e primaverili
TERRENO	Povero di sostanze organiche e di disgregazione granitica
ALTITUDINE	200 - 500 mt s.l.m
ARBUSTO	Mirtus Communis
EPOCA DI RACCOLTA	Novembre, Dicembre e Gennaio
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Infusione a freddo con maceratori rotativi con alcole
COLORE	Rosso granato
PROFUMO	Deciso e speziato
SAPORE	Armonico, morbido, vanigliato e con lievi sentori di liquirizia
GRADAZIONE ALCOLICA	28,00 % Vol
ULTERIORI TRATTAMENTI	Miscela a freddo con saccarosio e filtrazione con strati brillantanti
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo fine pasto e durante le ore pomeridiane
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 15° C