



Intenso - Liquore di Mirto

Origine: Frutti di mirto Rosso di Sardegna

Zona di produzione: Macchia mediterranea collinare

Clima: Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali-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
Buon Gusto

Colore: Rosso granato

Profumo: Deciso di bosco mediterraneo in fiore ed aromatico

Sapore: Morbido, aromatico 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 e
nelle riunioni conviviali

Temperatura di servizio: 4-8° C.

