

## MIRTO BIANCO



Mirto Bianco è il morbido abbraccio al profumo di mirto, elegante ed avvolgente, dove dolce e amaro si sposano. Un liquore che sa stupire per il suo sapore autentico, ricco ma delicato e carico di ritorni mediterranei. Mirto bianco è una piacevole brezza estiva che profuma di Sardegna.

Aspetto. Colore chiaro con riflessi verdi- giallognoli.

Profumo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre alla notevole presenza dell'olio essenziale del mirto si percepiscono altri aromi tipici delle erbe aromatiche della macchia

mediterranea, quali il timo, l'alloro, la salvia, il rosmarino e il lentischio.

Sapore: All'assaggio tutte queste fragranze si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e dal sapore avvolgente e coinvolgente, dalle note vegetali. Un braccio di ferro

dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale estremamente delicato e ricco di ritorni mediterranei.

Gradazione: 23% Vol.

Note: Il Mirto Bianco è una questione di tradizione, ingegno, passione e fantasia.

Spesso le grandi intuizioni nascono per caso. È stato così anche per questo prezioso liquore. Un giorno come tanti la moglie di Silvio Carta provò a mettere in infusione alcune

foglie di mirto avanzate dalla lavorazione della carne in cucina. Le immerse nel distillato di *Vernaccia*, già produzione di famiglia da tempo, custodendo il composto per circa

due mesi, trascorsi i quali separò il liquido dalle foglie. Ora aggiunse, quindi, uno sciroppo fatto di acqua e zucchero.

Nacque così il *Mirto Bianco*. Il colore è bianco con riflessi verde-giallognoli, il profumo fortemente balsamico, con un intenso richiamo ai fiori del mirto e il sapore molto

delicato e saporito.

Ancora oggi Elio produce il *Mirto Bianco* come da tradizione di famiglia.