



MIRTO ROSSO RICETTA STORICA



Mirto Ricetta Storica è un viaggio nella storia di Sardegna. Ogni piccolo sorso è un passo tra i cespugli di macchia mediterranea, verso scogliere a picco sul mare, con sensazioni

in bocca che mozzano il fiato.

Aspetto: Color testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi.

Profumo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre al mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura.

Sapore: All'assaggio tutti questi odori si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio

di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei.

Gradazione: 30% Vol.

Note: Un gioiello di Sardegna con radici profondissime, riconosciuto prodotto tradizionale dal 1998 con il decreto legge 173. Il Mirto era un prodotto di produzione casalinga già dall'Ottocento nell'isola: veniva realizzato dalla macerazione di bacche mature in una miscela di acquavite e acqua. Al termine del periodo di macerazione, per ingentilirlo, all'estratto si aggiungeva zucchero o miele.

La filosofia dell'azienda Silvio Carta è quella di produrre un Mirto di estrema qualità. La ricetta storica è semplice: ingredienti ottimi e nella giusta quantità, pazienza e tanta passione.

Il Mirto - Ricetta storica di Silvio Carta è un prodotto unico e travolgente. Il modo migliore per apprezzarlo è consumarlo



Alser Vini

ghiacciato, versato da bottiglie tenute in ghiacciaia.