



Silvio Carta, Zeddiani (Sardinien)

Mirto Ricetta Storica

Produzent Silvio Carta
Region Sardinien
Alkoholgehalt 30% vol.

Vinifikation

Der Mirto Ricetta Storica wird aus den Beeren in der Macchia wildwachsenden Myrtenpflanzen "Myrtus communis" gewonnen. Zum Mazerieren wird der Saft in eine Mischung aus Aquavit, Zucker und Honig gegeben.

Unsere Degustationsnotiz

Eine Melange aus rot und hellleuchtenden violetten Reflexen. Während die Beerenschalen dem Likör seine Farbe verleihen, steuern die im Fruchtfleisch enthaltenen Tannine die pflanzlichen Noten mit mediterraner Charakteristik bei. Ein Peeling für den Gaumen mit einer wohlbalancierten süßsaurigen Harmonie und einer Umarmung der Düfte von Kräutern, Lorbeerblättern und Salbei. Ein Mirto Rosso der sich voll und ganz der Qualität verschreibt! Er bietet Wohlgenuss für Körper und Geist. Wohltuend vor allem nach einer üppigen Tafelrunde. Dieser perfekte Interpret eines herrlichen Landes wird am besten eisgekühlt genossen.

Silvio Carta

Seit anfangs der 1950er Jahre produziert die Familie Carta in der verschlafenen Küstenstadt Oristano edle Weine, Liköre und Destillate. Heute gehen Tradition und Innovation Hand in Hand und immer im Einklang mit Qualität und Natürlichkeit. Die Unternehmensphilosophie Harmonie der Natur widerspiegelt sich in sämtlichen Erzeugnissen ihres Produktportfolios.



Passend zu

