



Delicato - Liquore di Mirto Bianco

Origine: Frutti di mirto Bianco 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: Giallo Ambrato

Profumo: Morbido e delicato

Sapore: Morbido e gentile

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 nei momenti conviviali

Temperatura di servizio: 4-8° C.

