

SCHEDA TECNICA

Liquore di bacche 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 comunis.
Epoca di raccolta	Dicembre, Gennaio e Febbraio.
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	8° C.