

## **SCHEDA TECNICA**

### **Liquore di bacche di Mirto Rosso**

<b>Origine</b>	<b>Frutti di mirto Rosso di Sardegna.</b>
<b>Zona di Produzione</b>	<b>Macchia mediterranea collinare.</b>
<b>Clima</b>	<b>Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali-primaverili.</b>
<b>Terreno</b>	<b>Povero di sostanze organiche e di disgregazione granitica.</b>
<b>Altitudine</b>	<b>200 – 500 mt s.l.m.</b>
<b>Arbusto</b>	<b>Mirtus comunis.</b>
<b>Epoca di raccolta</b>	<b>Dicembre, Gennaio e Febbraio.</b>
<b>Tecnologia di produzione</b>	<b>Infusione a freddo con maceratori rotativi con Alcole Buon Gusto.</b>
<b>Colore</b>	<b>Rosso granato.</b>
<b>Profumo</b>	<b>Deciso di bosco mediterraneo in fiore ed aromatico.</b>
<b>Sapore</b>	<b>Morbido, aromatico e con lievi sentori di liquirizia.</b>
<b>Gradazione Alcolica</b>	<b>28,00 % Vol.</b>
<b>Ulteriori Trattamenti</b>	<b>Miscela a freddo con sciroppo di saccarosio e filtrazione con strati brillantanti.</b>
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	<b>Ottimo fine pasto e durante le ore pomeridiane e nelle riunioni conviviali.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>8° C.</b>