

Mirto Rosso – Myrsine



TIPOLOGIA

Mirto

PROVENIENZA

Sardegna

MATERIA PRIMA

Bacche di mirto sardo

LAVORAZIONE

Le bacche sono raccolte, pulite dalle foglie ed accuratamente lavate durante la giornata. Dopodiché, le bacche si mettono in infusione in silos d'acciaio per circa 40 giorni.

Trascorso questo periodo si prepara lo sciroppo con acqua e zucchero, si miscela con l'infuso delle bacche del mirto che ha un profumo intenso e un colore viola che tende al nero; poi effettuate le analisi chimiche, s'imbottiglia il liquore finito che ha un profumo molto persistente e un bel colore viola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Rosso-bruno con riflessi violacei
- Profumo: È intenso e caratteristico al naso, con sentori fruttati, note balsamiche di eucalipto e ginepro, e sfumature agrumate
- Gusto: Al palato è dolce e astringente, con un retrogusto leggermente e piacevolmente amaro.