



MIRTO TREMONTIS

Il Mirto Tremontis è ottenuto dalla miscelazione di infuso alcolico di bacche di mirto rosso, il cosiddetto “fiore”. Le bacche selezionate accuratamente provengono dalle zone più vocate della Sardegna.

stagionatura: 20-30 giorni in tini inox. Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione.

colore: viola di media intensità, rosso-bruno ambrato, con variazioni in relazione alla stagionatura.

aroma: intenso, caratteristico delle bacche di mirto, sentore di essenze balsamiche, eucalipto, ginepro, noce.

gusto: dolce, astringente di intensità variabile, retrogusto leggermente amaro, gradevole.

gradazione: 30% vol.

servizio: freddo, liscio, con ghiaccio, cocktails, sul gelato, da dessert.

bottiglia: 700 ml, 100 ml, 100 ml con rivestimento in sughero.

Mirto Tremontis is obtained from blending of the alcoholic infusion of red myrtle berries, the so-called “fiore”. These accurately selected berries come from the best areas in Sardinia for this type of growth.

maturing: 20-30 days in stainless steel vats. Bottled after light filtering.

colour: medium-intensity violet, reddish-brown with amber tinges, with slight variations depending on maturation.

aroma: intense, characteristic of myrtle berries, traces of balsamic essences such as eucalyptus, juniper and walnut.

flavour: sweet, sharp to varying degree, slightly bitter aftertaste, pleasant.

alcohol content: 30% vol.

serving hints: cooled, straight, on the rocks, in cocktails, poured over ice-cream, as a dessert liqueur.

bottle: 700 ml, 100 ml or 100 ml sheathed in cork.



TREMONTIS