



# MIRTO DI GALLURA

## CLASSIFICAZIONE

Liquore di mirto.

## PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/500 metri sul livello del mare.

## MATERIA PRIMA

Bacche di mirto, *myrtus communis*, accuratamente selezionate.

## PRODUZIONE

Macerazione in soluzione idroalcolica di bacche di mirto rosso in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 2 mesi. Segue una leggera filtrazione, quindi l'imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE

Colore: viola di media intensità.

Olfatto: intenso, caratteristico.

Gusto: gradevole con retrogusto amaro.

Gradazione: 30% vol.

## CONSERVAZIONE

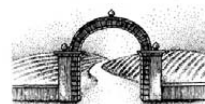
Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata.

## SERVIZIO

Freddo, liscio, cocktails.

## FORMATO

70 cl.



CANTINA DEL VERMENTINO  
MONTI