

Silvio Carta, Zeddiani (Sardaigne)

Amaro Silvio Carta

Viticulteur	Silvio Carta
Région	Sardaigne
Degré	33% vol.

Vinification

...reste un secret de la maison Silvio Carta. Généralement, pour produire un Amaro, on fait macérer des herbes, des racines, des fleurs, des écorces et souvent des zestes d'agrumes dans un spiritueux neutre ou du vin. Ce que nous savons : l'Amaro est mélangé à du miel d'arbousier sarde (Miele Corbezzolo) typique avant de fermenter dans des fûts de chêne, puis en bouteille. Le papier d'emballage fait référence au « cocktail Molotov », l'Amaro ayant la même puissance explosive, bien que dans les arômes.

Notre note de dégustation

Robe ambrée intense, nez puissant et caractéristique, notes de plantes envoûtantes rappelant les plantes médicinales, le millepertuis, la santoline et le thym accompagnées de l'arôme singulier et aigre-doux du miel d'arbousier. Notes balsamiques très prononcées en fin de bouche et arômes de millepertuis et d'armoise commune.

Silvio Carta

Depuis les années 50, la famille Carta produit des vins, liqueurs et distillats d'une grande noblesse dans la ville côtière assoupie d Oristano. Tradition et innovation vont aujourd'hui de pair et forment une belle harmonie entre nature et qualité. La philosophie de l'entreprise Harmonie de la nature se reflète dans les produits de sa gamme.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch