



Silvio Carta, Zeddiani (Sardaigne)

Aperitivo Aspide Spritz

Viticulteur Silvio Carta
Région Sardaigne
Degré 11% vol.

Vinification

La flore particulière et le climat unique de la Sardaigne produisent des plantes au goût puissant (herbes, feuilles, baies, fruits, etc.). L'entreprise familiale Silvio Carta cueille ces plantes sauvages et en cultive également certaines. Les cuves de distillation et les caves remplies de fûts en châtaignier dans lesquels les liqueurs sont élevées et affinées se trouvent à seulement 10 kilomètres de la mer. Une macération traditionnelle et extrêmement lente à température ambiante permet une extraction naturelle des arômes.

Notre note de dégustation

L'Aspide Spritz exhale des parfums d'agrumes et d'herbes fraîches. Ces parfums confèrent un goût doux-amer et aromatique. Un apéritif amer vif qui rappelle le célèbre cocktail vénitien, tout en réunissant les parfums frais et les arômes complexes de l'île ardente qu'est la Sardaigne: orange amère, maquis méditerranéen et pinède. Fermez les yeux et savourez le soleil, la mer et l'apéritif.

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

