



Silvio Carta, Zeddiani (Sardaigne)

## Mirto Ricetta Storica

**Viticulteur** Silvio Carta  
**Région** Sardaigne  
**Degré** 30% vol.

### Vinification

La liqueur Mirto Ricetta Storica est une boisson obtenue à partir de baies de myrte sauvage "Myrtus communis" que l'on retrouve dans le maquis sarde (végétation typique de l'île). Pour la macération, on utilise un mélange de solution alcoolique, de sucre et de miel.

### Notre note de dégustation

Un mélange de reflets de couleur rouge et violet vif. Tandis que les baies confèrent à la liqueur sa couleur, les tanins contenus dans la pulpe donnent des notes végétales avec un accent méditerranéen. Un régal pour le palais dans des touches sucrées et acidulées en parfaite harmonie et un chaleureux mélange de parfums d'épices, de feuilles de laurier et de sauge. Un Mirto Rosso de très grande qualité! C'est un réel plaisir pour le corps et l'esprit. Il se consomme idéalement après un repas généreux. Et pour savourer ce produit qui symbolise parfaitement un magnifique pays, il se déguste de préférence glacé.

### 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

