

## Aperitivo Aspide 1,0 l

Silvio Carta | Sardinien

Der Aperitivo Aspide aus dem Hause Silvio Carta ist Sardiniens selbstbewusste Antwort auf den klassischen Spritz und ehrlich gesagt: Es wäre eine wahre Schande, ihn nicht zu trinken. Oft als „Aperol Sardiniens“ bezeichnet, geht Aspide geschmacklich jedoch einen Schritt weiter. Inspiriert vom berühmten venezianischen Aperitif, verbindet er mediterrane Leichtigkeit mit den intensiven Aromen der Insel.

Im Glas leuchtet er in einem intensiven Erdbeerrot. In der Nase entfalten sich Zitrushaine, mediterrane Macchia und eine feine Zimtnote, begleitet von zarten Anklängen von Harz und Pinienkernen. Am Gaumen zeigt sich der Aperitivo Aspide lebendig, animierend und vielschichtig. Eine elegante Bitternote trifft auf saftige Blutorange, frische Zesten und einen unverkennbar salzigen Akzent im langen Nachhall. Ob klassisch als Aspide Spritz mit Prosecco und Eis oder pur im großen Tumbler mit viel Eis und Orangenzeste. Dieser Aperitif ist intensiv, originell und kompromisslos mediterran.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	orange
<b>Duft</b>	Blutorange, Grapefruit, Limette
<b>Geschmack</b>	angehme Bitterstoffe, passende Süße

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C
------------------------	-------

### Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre ... abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

<b>Gründungsjahr</b>	1952
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	17 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	53 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	960 000
<b>Rebsortenspiele</b>	I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkten für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia

