

## Aperitivo Aspide 1,0 l

Silvio Carta | Sardinien

Die wahre Schande ist, ihn nicht zu trinken! Der Aperol Sardiniens. Nur besser. Aspide Spritz ist der Beweis, dass es keine Grenzen gibt. Einerseits erinnert er an den Aperitif, der die Grundlage des weltberühmten venezianischen Cocktails bildet, andererseits erinnert er an die Aromen Sardiniens, die er auf überwältigende und originelle Weise in die Nase und an den Gaumen bringt. Wer ihn nicht mischen möchte, kann ihn auch pur in einem großen Becher mit viel Eis und einer Orangenschale genießen, die zu den natürlichen Zitrusaromen des Aspide passen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	orange
<b>Duft</b>	Blutorange, Grapefruit, Limette
<b>Geschmack</b>	angenehme 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>Rebsortenspiege</b>	I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia