

Amaro Bomba Carta Caffé Tustatu 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

Ein Bitter, der durch den Auszug von Arabica-Kaffeebohnen gewonnen wird. Die Bohnen werden geröstet, "tustatu", und mit indirekter Heißluft so lange mazeriert, bis ein dunkelbrauner Farbton erreicht wird. So entsteht ein Bitter mit süß-duftigem Geschmack, frisch-fruchtigen Noten, ausgewogener Säure und einem intensiven Nachgeschmack, der durch die Mischung der verschiedenen Kaffeesorten und die Anwesenheit des bitteren und seltenen, sardischen Erdbeerbaumhonigs verstärkt wird.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | dunkelbraun |
| Duft | Kräuter, gerösteter Kaffee, Kaffee |
| Geschmack | angenehme Süße, gute Bitterstoffe, weicher Nachhall |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-------|
| Trinktemperatur | 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.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gründungsjahr | 1952 |
| Anzahl der Mitarbeiter | 17 Angestellte |
| Rebfläche | 53 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 960 000 |
| Rebsortenspiegel | I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate |

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia