

## Filu é Ferru ALTA GAMMA 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

Was auf Sardinien der Mirto unter den Likören ist, ist der Filu e Ferru unter den Tresterbränden. Ein traditionsreiches Produkt, das grundehrlich und ohne Schnickschnack auftritt. So auch dieser klare Grappa von Silvio Carta: Gut aromatisch und eine Dominanz in der Schärfe. Die ist sardische Mentalität in Flaschen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	klar
<b>Duft</b>	Preiselbeere, Stilgerüst, Weinfass
<b>Geschmack</b>	herb, sehr lang, würzig

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	8-12°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