

Mirto di Sardegna Piloni 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

Mirto ist ein Klassiker aus Sardinien und wird aus Pflanzenteilen der Myrte gewonnen. Der Rote (es gibt auch weißen) wird aus den Beeren hergestellt und ist ein Likör, der eine herbe Süße mit sich bringt. Der Piloni von Silvio Carta gehört zu den kräftigeren Varianten und ist süßlich, bitter und konzentriert am Gaumen. Traditionell wird der Likör nach dem Essen gekühlt oder auf Eis serviert. Spannende Cocktail-Rezepte mit Mirto oder anderen Produkten von Silvio Carta findest Du auf der Website der Destillerie.



Sensorik

Farbe	dunkelbraun
Duft	mediterrane Macchia, rote Pflaume, Salbei
Geschmack	kräftiger Körper, weicher Abgang

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