

Tremontis

AMARO MIRSE

NOTE GENERALI

Tipologia Amaro

Zona produttiva Paulilatino

Materia prima Infuso alcolico di bacche di mirto rosso ed erbe aromatiche.

Produzione Amaro a base di mirto, dal gusto fresco e inconfondibile, ottenuto dalla selezione di 40 tipi di erbe aromatiche già usate da tempi remoti in erboristeria e liquoristica, miscelate con infuso alcolico di bacche di mirto rosso, con l'aggiunta finale di sciroppo di zucchero.

Gradazione alcolica 30% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Tonalità di violaceo e ambra.

Profumo Note intense di mirto ed erbe aromatiche.

Sapore Intenso e persistente, tipico della pianta del mirto con note amare tanniche che si sposano con la freschezza e la balsamicità delle erbe officinali con sentori di china, zafferano e camomilla.



PAULILATINO (OR) / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



METODO DI DISTILLAZIONE |
MACERAZIONE A FREDDO DELLA
BOTANICHE



MATERIA PRIMA | MIRTO, LIMONI, ALCOL,
ZUCCHERO

