



# TREMONTIS

Schede tecniche



Tremontis

# LIMONSARDO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Paulilatino

**Materia prima** Infuso di scorze di limone sardo, alcol, zucchero.

**Produzione** È un liquore dal gusto fresco e inconfondibile ottenuto in soluzione idroalcolica, esclusivamente dalla macerazione a freddo di buccia di limoni sardi e zucchero.

**Gradazione alcolica** 30% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo chiaro torbato.

**Profumo** Al naso arrivano immancabilmente i sentori agrumati dei limoni con cui viene prodotto.

**Sapore** Ha un gradevole gusto dolce, leggermente astringente, con un retrogusto piacevolmente amaro.



PAULILATINO (OR) / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



METODO DI DISTILLAZIONE |  
MACERAZIONE A FREDDO DELLA  
BOTANICHE



MATERIA PRIMA | MIRTO, LIMONI, ALCOL,  
ZUCCHERO



Tremontis

# ZIARÙ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Paulilatino

**Materia prima** Alcool, estratto di liquirizia (150 g/l), zucchero, acqua, aromi naturali.

**Produzione** Dall'accurata selezione degli ingredienti, nasce Ziarù, un liquore dal gusto avvolgente ed intenso che evidenzia, grazie all'elegante fusione con la componente alcolica, la tipicità dell'estratto di liquirizia.

**Gradazione alcolica** 25% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Nero.

**Profumo** Piacevolmente penetrante e persistente, la nota alcolica veicola bene tutta l'aromaticità tipica della liquirizia.

**Sapore** Sorprendentemente unico, conquista al primo sorso. Sapore avvolgente e setoso caratterizzato da leggeri sentori di spezie.



PAULILATINO (OR) / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



METODO DI DISTILLAZIONE |  
MACERAZIONE A FREDDO DELLA  
BOTANICHE



MATERIA PRIMA | MIRTO, LIMONI, ALCOL,  
ZUCCHERO



Tremontis

# MIRTO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore

**Zona produttiva** Paulilatino

**Materia prima** Infuso di bacche di mirto sardo, alcol, zucchero.

**Produzione** È un liquore dal gusto inconfondibile ottenuto in soluzione idroalcolica, esclusivamente dalla macerazione a freddo di bacche di mirto sardo e zucchero.

**Gradazione alcolica** 30% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso-bruno con riflessi violacei, tendente all'ambrato con l'invecchiamento.

**Profumo** È intenso e caratteristico al naso, con sentori fruttati, note balsamiche di eucalipto e ginepro, seguite da sfumature agrumate.

**Sapore** Al sorso è dolce e astringente, con un retrogusto leggermente e piacevolmente amaro.



PAULILATINO (OR) / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



METODO DI DISTILLAZIONE |  
MACERAZIONE A FREDDO DELLA  
BOTANICHE



MATERIA PRIMA | MIRTO, LIMONI, ALCOL,  
ZUCCHERO



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

