

Mirto Rosso

Ricetta della tradizione

Classificazione: Mirto Rosso Liquore - Ricetta della Tradizione.

Gradazione alcolica: 30 % Vol.

Dimensioni: 70 cl. - 50 cl.

Aspetto: rosso rubino tendente al porpora.

Note di degustazione: Il Mirto di Sardegna è sinonimo di liquore tradizionale, il sapore ed il colore unico del liquore di mirto sono dovuti al frutto della pianta di mirto, "Myrtus communis", che produce bacche blu violacee, lo rende un liquore unico. Le caratteristiche organolettiche sono presenti nella buccia degli acini che danno il colore al liquore, mentre i tannini presenti nella polpa, sono responsabili del gusto astringente e dei composti volatili che conferiscono l'esclusivo sapore al liquore.

Abbinamenti gastronomici: grazie alle sue proprietà, il Mirto è inserito tra i digestivi pertanto dovrebbe essere bevuto dopo un pasto, anche se viene utilizzato spesso come aperitivo. Il modo migliore per apprezzarlo è ghiacciato, versato da bottiglie conservate nel congelatore.

Temperatura di servizio: bere ghiacciato.

BOTTIGLIA DA 70 cl.

Codice prodotto	1070100
Grado alcolico	30% vol
Codice EAN bottiglia	8005765800003
Codice EAN cartone	8005765963661
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone cm	Base 19x18,5 H 31
Peso cartone	8,3 Kg.
Numero cartoni per pedana	96
Numero cartoni per strato	24
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana cm	Base 80x120 H 138
Peso pedana	819 Kg.

BOTTIGLIA DA 50 cl.

Codice prodotto	1050100
Grado alcolico	30% vol
Codice EAN bottiglia	8005765963395
Codice EAN cartone	8005765966969
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone cm	Base 17x16,5 H 29
Peso cartone	6,3 Kg.
Numero cartoni per pedana	112
Numero cartoni per strato	28
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana cm	Base 80x120 H 130
Peso pedana	728 Kg.

