

# Mirto Rosso

Classificazione: Mirto Rosso liquore.

Gradazione alcolica: 28 % Vol.

Dimensione: 70 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 di Sardegna è inserito tra il digestivo 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	2070100
Grado alcolico	28% vol
Codice EAN bottiglia	8005765966723
Codice EAN cartone	8005765966846
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.



*Silvio Carta*

LINEA H.O. R.E.C.A.