





Mirto Silvio Carta - Ricetta Storica

Dati tecnici

Tipologia: liquore di Mirto di Sardegna.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 30% Vol.

Aspetto: color testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi.

Profumo: al naso esprime molteplici profumi, oltre al mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura.

Sapore: all'assaggio tutti questi odori si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei.

Curiosità

Come per tutte le tradizioni popolari, le origini di questo prodotto sono antichissime. Il liquore ottenuto dalle sole bacche, o dalle bacche e le foglie, fa parte della tradizione popolare di Sardegna, in particolare la qualità rossa. Diverse fonti fanno risalire le origini di questo liquore alla tradizione popolare dell'Ottocento. Nelle famiglie si produceva il mirto dalla macerazione idroalcolica delle bacche mature. Per la macerazione si utilizzava una miscela di acquavite e acqua. Al termine del periodo di macerazione all'estratto si aggiungeva zucchero o miele per dolcificarlo. Il prodotto era destinato all'autoconsumo. In tempi recenti e con il decreto-legge n. 173 del 1998, il Mirto di Sardegna è stato inserito nell'elenco ufficiale dei Prodotti Tradizionali. L'azienda Silvio Carta ha deciso di produrre un Mirto senza tener conto dei costi di produzione ma della sola qualità. La ricetta storica è semplice: ingredienti buoni e nella giusta quantità, molta pazienza e tanta passione e il gioco è fatto, "Mirto Silvio Carta - Ricetta storica" un prodotto unico e travolgente che non provarlo sarebbe un peccato. Il modo migliore per apprezzarlo è consumarlo ghiacciato, versato da bottiglie tenute in congelatore.

