





Mirto Bianco

Dati tecnici

Tipologia: liquore di Mirto di Sardegna.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 30% Vol.

Aspetto: color chiaro con riflessi verdi- giallognoli.

Profumo: al naso esprime molteplici profumi, oltre alla notevole presenza dell'olio essenziale del mirto si percepiscono altri aromi tipici delle erbe aromatiche della macchia mediterranea, quali il timo, l'alloro, la salvia, il rosmarino e il lentischio.

Sapore: all'assaggio tutte queste fragranze si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e dal sapore avvolgente e coinvolgente dalle note vegetali. Un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale estremamente delicato e ricco di ritorni mediterranei.

Curiosità

Subito dopo la guerra, nel pieno dello sviluppo economico a Baratili San Pietro, vigeva l'usanza che ogni famiglia allevasse animali di bassa corte. Con l'eccezione del maiale che veniva ingrassato per essere ammazzato nei primi giorni di novembre. In quell'occasione era consuetudine di portare ai parenti ed agli amici "sa mandada", che consisteva, come si dice attualmente, nel condividere una porzione del maiale con le persone più vicine nella quotidianità della vita. Nella sua famiglia Elio era l'incaricato di fare le consegne. In prossimità delle festività natalizie, dopo aver mangiato il lardo e i vari insaccati ottenuti, si passava al consumo della carne. Nel cucinarla la madre di Elio, per insaporirla, la ricopriva di foglie di mirto. Le foglie del mirto le doveva portare il marito Silvio che ad ogni richiesta mugugnava e la moglie puntualmente gli diceva: vedrai, prima o poi ti farò una bella sorpresa. E un giorno arrivò la sorpresa, si trattava di un liquore che lo presentò come "mirto bianco" e che colpì in modo molto favorevole Silvio. Così si trovò a sorseggiare il liquore dal colore bianco con riflessi verde-giallognoli, dal profumo fortemente balsamico, con un intenso richiamo ai fiori del mirto e dal sapore molto squisito, delicato e saporito. Quindi chiese alla moglie come l'avesse ottenuto e lei gli spiegò che aveva utilizzato alcune foglie del mirto che erano avanzate dalla preparazione della carne e le aveva messe in infusione nel distillato, che lui produceva, e che dopo due mesi d'infusione aveva separato la parte liquida, alla quale aveva aggiunto dello zucchero, dalle foglie. Così nella famiglia Carta nacque il "Mirto Bianco" che ancora oggi viene prodotto secondo l'antica tradizione.

