

MONTE ARCOSU MIRTO BIANCO DI SARDEGNA



IL CARATTERE

Nei boschi secolari dell'Oasi di Monte Arcosu, da arbusti di mirto che crescono spontanei, le pregiate bacche e le foglie vengono raccolte a mano e selezionate con cura.

La produzione del mirto Monte Arcosu Zedda Piras avviene seguendo tradizionali metodi di lavorazione, abbinati a rigorosi controlli di qualità.

Grazie a un lungo periodo di infusione in alcool, le bacche e le foglie cedono naturalmente i loro aromi e profumi, quindi vengono asportate e la parte liquida continua la sua maturazione.

Il risultato è un mirto bianco unico dal profumo fine e delicato e dal sapore intenso: un richiamo alle inebrianti fragranze della Sardegna diffuse nell'aria dal vento di Maestrale.

Ottimo a fine pasto, Monte Arcosu bianco esprime al meglio le proprie caratteristiche se consumato molto freddo e servito in bicchieri leggermente brinati.



MONTE ARCOSU

MIRTO BIANCO

DI SARDEGNA



The precious berries and leaves of myrtle bushes growing spontaneously in the ancient woodlands of the Oasis at Monte Arcosu are meticulously selected and harvested by hand.

Mirto Monte Arcosu Zedda Piras is made using traditional techniques in tandem with rigorous modern quality control systems.

The berries and leaves naturally yield up their aromas and fragrances during unhurried infusion in alcohol. The solids are then removed and the liquid part continues its maturation.

The final product is a unique white myrtle liqueur with subtly understated fragrances and an intense palate reminiscent of the heady aromas that the Maestrale wind wafts over the whole of Sardinia.

An outstanding way to round off any meal, Monte Arcosu myrtle liqueur is at its superb best when savoured very cold in slightly frosted glasses.



In den Jahrhunderte alten Wäldern der Oasi di Monte Arcosu werden die wertvollen Beeren und die Blätter der spontan wachsenden Myrtensträucher sorgfältig von Hand gesammelt.

Die Produktion des Myrtenlikörs Monte Arcosu Zedda Piras erfolgt gemäß traditionellen Methoden und unterliegt strengsten Qualitätskontrollen.

Durch eine lange Infusion in Alkohol geben die Beeren und die Blätter auf natürliche Weise ihr Aroma und ihren Duft ab. Anschließend werden sie entfernt, während der flüssige Teil weiter reift.

Das Ergebnis ist ein einzigartiger weißer Myrtenlikör mit einem delikaten und feinen Bukett und einem intensiven Geschmack: eine Erinnerung an die berausenden Fragnanzen Sardiniens, die durch die Luft des Mistrals verbreitet werden.

Hervorragend nach dem Essen, bringt der Monte Arcosu in leicht gekühlten Gläsern seine besten Eigenschaften zum Ausdruck.

