

MONTE ARCOSU MIRTO DI SARDEGNA



IL CARATTERE

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

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 cedono naturalmente i loro aromi e profumi, quindi vengono asportate e la parte liquida continua la sua maturazione.

Il risultato è un mirto dal ricco colore rubino e dal gusto pieno e intenso, che nel sapore e nei profumi richiama le inebrianti fragranze della Sardegna diffuse nell'aria dal vento di Maestrale.

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



MONTE ARCOSU MIRTO DI SARDEGNA



In the centuries-old woods of Oasi di Monte Arcosu, the prized berries are handpicked from wild myrtle bushes and meticulously selected.

Production of Monte Arcosu Zedda Piras myrtle is based on traditional methods and carried out under strict quality control.

During a long period of infusion in alcohol, the berries naturally yield up their aromas and scents and are then removed, leaving the liquid part to continue ageing.

The result is a myrtle spirit with a rich ruby-red colour and an intense, well rounded flavour and bouquet that evoke the heady Mistral-borne fragrances of Sardinia.

Perfect at the end of a meal, Monte Arcosu Zedda Piras is best appreciated cold, in lightly frosted glasses.



In den Jahrhunderte alten Wäldern der Oasi di Monte Arcosu werden die wertvollen Beeren 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 auf natürliche Weise ihr Aroma und ihren Duft ab. Anschließend werden sie entfernt, während der flüssige Teil weiter reift.

Das Ergebnis ist ein rubinroter Myrtenlikör mit einem vollen und intensiven Gusto, der in Geschmack und Duft an die berausenden Fraganzen Sardiniens erinnert, die durch die Luft des Mistral verbreitet werden.

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

