



M'RTO MIRTO BENALONGA

Il Mirto Benalonga è ottenuto dalla miscelazione di infuso alcolico di bacche di mirto rosso con l'aggiunta di sciroppo di zucchero.

stagionatura: 20-30 giorni in tini d'acciaio inox. Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione.

colore: viola di media intensità, rosso-bruno ambrato, con variazioni in relazione alla stagionatura.

aroma: intenso, caratteristico delle bacche di mirto, sentore di essenze balsamiche, eucalipto, ginepro, noce, persistente.

gusto: dolce, astringente di intensità variabile, retrogusto leggermente amaro, gradevole.

gradazione: 28% vol.

servizio: freddo, liscio, con ghiaccio, cocktails, sul gelato, da dessert.

bottiglia: 700 ml, 700 ml con rivestimento in sughero.

Mirto Benalonga is obtained from the blending of the alcoholic infusion of red myrtle berries with the addition of sugar syrup.

maturing: 20-30 days in stainless steel vats. Bottling after light filtering.

colour: medium intensity violet, reddish-brown amber tinges, varying according to maturation.

flavour: intense, characteristic of myrtle berries, hints of balsamic essences of eucalyptus, juniper and walnut, persistent. Flavour: sweet, sharp to varying degree, slightly bitter aftertaste, pleasant.

alcohol content: 28% vol.

serving hints: ooled, straight, on the rocks, in cocktails, poured over ice cream, as a dessert liqueur.

bottle: 700 ml or 700 ml sheathed in cork.



TREMONTIS