

MIRTO BIANCO DI SARDEGNA ZEDDA PIRAS



Il **Mirto Bianco di Sardegna Zedda Piras**, si potrebbe definire il fratello minore (forse perché meno conosciuto) del più famoso Mirto Rosso. Ottenuto, a differenza di quest'ultimo, dalla macerazione in alcol puro delle **foglie verdi**, dei **germogli** e, a volte, delle bacche non ancora giunte a maturazione, il Mirto Bianco (che poi dal colore sarebbe **verdolino**, grazie alla **clorofilla** ceduta dalle foglie) può considerarsi un vero e proprio prodotto di nicchia che, grazie al suo colore particolare e al suo affascinante bagaglio gusto-olfattivo, lo rendono unico ed inimitabile.

Color verde brillante, sprigiona intensi aromi di macchia marina, erbe aromatiche, miele e bacche selvatiche. Morbido e vellutato al gusto, delicatamente dolce e con bel finale amarognolo dove tornano le note selvatiche.

Liscio, servito ben freddo o con un cubetto di ghiaccio, è il liquore ideale per chiudere degnamente le nostre serate.

