

La Silvio Carta srl e la Rinaldi di Bologna hanno raggiunto un importante accordo commerciale: a partire da questo mese di ottobre la storica Azienda di distribuzione felsinea commercializza due referenze di Mirto di Sardegna Silvio Carta (Mirto Rosso e Mirto Rosso Ricetta Storica 1929). All'inizio degli Anni Cinquanta Silvio Carta fonda l'omonima Azienda, oggi diventata una delle più prestigiose in Sardegna nella produzione di Mirto. Col tempo al fondatore si affianca il figlio Elio; a metà degli Anni Ottanta all'iniziale attività vinicola viene abbinata la produzione di liquori e distillati di alta qualità. Negli anni successivi tradizione e innovazione viaggiano di pari passo, con un occhio attento al mercato.

Di recente viene inaugurato il nuovissimo stabilimento di Zeddiani (OR), che coniuga le tecnologie d'avanguardia con il rispetto più rigoroso delle antiche ricette tradizionali. A Zeddiani inoltre è presente un impianto fotovoltaico in grado di alimentare la produzione con il massimo di risparmio energetico, ed emissioni zero di anidride carbonica nell'atmosfera. Presso lo stabilimento è infine aperta una fornitissima sala espositiva, che consente ai numerosi visitatori di apprezzare e acquistare l'intera gamma delle produzioni Silvio Carta.

MIRTO ROSSO

.

Categoria: Mirto Rosso Liquore di Sardegna.

.

Provenienza: Zeddiani, Oristano – Sardegna.

.

Materia prima: Esclusivamente Mirto di Sardegna.

.

Esame visivo: Colore rosso ambrato scuro.

.

Esame olfattivo: Profumi varietali di Mirto e di macchia mediterranea.

.

Esame gustativo: Gusto amabile, armonico, gradevole, con finale prolungato.

.

Suggerimenti d'uso: Servito a 2 – 4 gradi, è un ottimo dopo pasto.

MIRTO ROSSO RICETTA STORICA 1929

.

Categoria: Mirto Rosso Liquore di Sardegna.

.

Provenienza: Zeddiani, Oristano – Sardegna.

.

Materia prima: Esclusivamente Mirto di Sardegna.

.

Esame visivo: Color testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi.

.

Esame olfattivo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre al Mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura.

.

Esame gustativo: All'assaggio tutti i profumi si mescolano in un abbraccio di Mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei.

.

Suggerimenti d'uso: Servito a 6 - 8 gradi, conclude splendidamente un pranzo o una cena. Lontano dalla tavola è un eccellente liquore da meditazione.

Per informazioni: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz

,

www.rinaldi.biz

.

Piero Valdiserra

Ottobre 2016.

