



Mirto

Mirto[®] di

ORIGINALE

PACINI
Liquorificio
- dal 1944 -



CARATTERISTICHE



COLORE rosso rubino con timbri violacei.



PROFUMO balsamico con sentori di macchia mediterranea che richiamano gli inebrianti profumi delle sere d'estate in Sardegna.



SAPORE intenso, avvolgente e ampio con un buon tenore alcolico.

Formato da **10 cl - 70 cl**
Grado alcolico **28% vol.**



Vegan e gluten free.



Sul fondo della bottiglia sono presenti bacche di mirto sardo.



Certificazione d'origine delle bacche provenienti unicamente dalla riserva di Monte Arcosu in Sardegna.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da consumarsi liscio, ben ghiacciato.



CONSIGLI DI CONSUMO

- ✓ Ideale nel dopo cena.
- ✓ Perfetto come base per cocktail.
- ✓ Ottimo per profumare dolci al cucchiaio, gelati e torte.



Mirto

Mirto[®] di

ORIGINALE



CHARACTERISTICS



COLOUR ruby red with purple moods.



BOUQUET balsamic with hints of Mediterranean scrub that recall the heady scents of summer evenings in Sardinia.



TASTE intense, enveloping and ample with a good alcohol content.

10 cl - 70 cl format
Alcohol content 28% vol.



SERVING TEMPERATURE

To be tasted smooth, well frozen.



Vegan e gluten free.



On the bottom of the bottle there are Sardinian myrtle berries.



DRINKING TIPS

- ✓ Ideal after dinner.
- ✓ Perfect as a base for cocktails.
- ✓ Excellent for scenting spoon desserts, ice cream and cakes.



Certification of origin of the berries coming only from the Monte Arcosu reserve in Sardinia.



Mirto

Mirto[®] di

ORIGINALE

PACINI
Liquorificio
- dal 1944 -



EIGENSCHAFTEN



DIE FARBE Rubinrot mit violetten Schattierungen.



DIE AROMEN Wohltuend mit den Noten mediterraner Buschwälder, die den berauscheden Duft sardischer Sommerabende zum Leben erwecken.



DER GESCHMACK Intensiv, weit und vollmundig mit einem ausgeprägten Alkoholgehalt.

Füllmenge **10 cl - 70 cl**
Alkoholgehalt **28% vol.**



Vegan e gluten free.



SERVIERTEMPERATUR

Am besten genießen Sie ihn pur und eisgekühlt.



Auf dem Boden der Flasche befinden sich sardische Myrtenbeeren.



KONSUMEMPFEHLUNG

- ✓ Ideal nach dem Abendessen.
- ✓ Perfekt als Basis für Cocktails.
- ✓ Ausgezeichnet geeignet zum aromatisieren von cremigen Desserts, Eiscreme und Torten.



Zertifizierte Herkunft unserer Beeren, die exklusiv aus dem Naturreservat am Monte Arcosu auf Sardinien stammen.