



## Liquori e Distillati



*Infusi o distillati, i Liquori sardi conservano intatto il gusto della natura in cui nascono.*

*Nel **Liquore di Mirto** si ritrova il profumo della macchia mediterranea. Il **Mirto di Sardegna** nasce dalle bacche (mirto rosso) e dalle foglie (mirto bianco)*

*della pianta del mirto (*Myrtus Communis*). Estremamente popolare in Sardegna, si serve come liquore dopo i pasti principali. Il **Liquore di Limone** (o limoncello), dal gusto intenso e delicato, va bevuto dopo i pasti e costituisce la base per deliziosi sorbetti.*

*Si sente la sapienza dei vignaioli e dei distillatori nel carattere forte del **Filu 'e Ferru**, l'acquavite così chiamata per la pratica in tempi di proibizionismo di seppellirla nei campi lasciando come segnale della sua presenza un filo di ferro fuori dal terreno.*

*· Liqueurs and Distilled Liqueurs ·*





# Liquori e Distillati

## Liquore di Mirto

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Myrtle Liqueur</i>	700-7PX	20 cl	Bottiglia di vetro	4,8 L	24	8019500002898
	700-7GX	70 cl	Bottle	4,20 L	6	8019500000436

## Liquore di Limone

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Lemon Liqueur</i>	701-7PX	20 cl	Bottiglia di vetro	4,8 L	24	8019500002904
	701-7GX	70 cl	Bottle	4,20 L	6	8019500000443

## Filu'e Ferru

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
	702-7PX	20 cl	Bottiglia di vetro	4,8 L	24	8019500002911
	702-7GX	70 cl	Bottle	4,20 L	6	8019500000450

Whether steeped or distilled, Sardinian liqueurs and spirits preserve intact the flavours and scents of the natural environment in which they are born.

*Myrtle Liqueur* contains all the perfume of Mediterranean brush. *Mirto di Sardegna* is made from the berries (red

myrtle) and leaves (white myrtle) of *Myrtus Communis*. Very popular in Sardinia, it is drunk as a liqueur after important meals. *Lemon Liqueur* (also known as *Limoncello*), with a flavour both delicate and intense, is best enjoyed at the end of a meal and is also a basic ingredient

in delicious sorbets. You can appreciate the skills of the vintners and distillers in the intense flavour of *Filu'e Ferru*, the "eau de vie" so named because in past times it was buried in bottles in the fields, with just a small piece of wire emerging to mark its hiding place.