

DISTILLERIA SILVIO CARTA

L'azienda Silvio Carta nasce nel 1952 per opera del suo fondatore che le dà il nome. La prima attività fu quella di vinificare e affinare il vino Vernaccia, prezioso vino dall'alta gradazione alcolica, che prende il nome dell'omonimo vitigno. Ancora oggi, questo vino viene imbottigliato dopo aver subito un lungo e paziente processo di invecchiamento all'interno di caratteristiche botti di castagno stagionato.

Dal 1984, per consolidare la sua posizione sul mercato, l'azienda ha affiancato all'azienda vitivinicola, una efficiente distilleria che produce liquori tradizionali semplici e di gran qualità come il *Mirto*, il *Filu e Ferru*, il *Limoncino* e le *Creme*.



I NOSTRI PRODOTTI

FILE E FERRU

L'acquavite *File e ferru* è una bevanda alcolica consumata dai Sardi da tempo memorabile e utilizzata anche come ingrediente in diverse ricette. È una bevanda ad elevata gradazione alcolica (minimo 40 gradi) incolore, non aromatizzata i cui sentori ricordano i vini e le vinacce di origine. Si ottiene attraverso un processo di doppia distillazione di vini e/o vinacce a temperatura controllata.

VERNACCIA DI ORISTANO DOC

Il vino di Vernaccia, giustamente annoverato tra i migliori vini del mondo, è il più celebre della Sardegna. È di colore ambrato, il profumo ricorda il mandorlo e il gusto è morbido e vellutato con ritorno leggermente amarognolo. Va bevuto leggermente fresco con l'antipasto o con il dessert. Si accompagna bene ad un altro classico della cucina di Oristano, la *Bottarga di Cabras*.

GRAPPA DI VERNACCIA

Prodotta dalla distillazione artigianale delle vinacce di Vernaccia, appena separate dal mosto mediante soffice spremitura. È una grappa bianca e delicata, gradevole sia con i desserts, che come accompagnatrice di fine serata. Gradazione alcolica 45% vol.

MIRTO

Il liquore di mirto deve il suo sapore e il suo colore inconfondibile al frutto di una pianta - il mirto (*Myrtus communis*) - tipica della macchia mediterranea e molto diffusa in Sardegna. La pianta del mirto cresce in forma di cespuglio sviluppandosi fino a 2-2,5 m d'altezza: produce piccole bacche di colore blu violaceo dalle quali si produce il liquore che si ottiene mediante infusione idroalcolica a freddo delle bacche (*mirto rosso*), o delle foglie (*mirto bianco*). Per le sue proprietà, il *Mirto di Sardegna* (28 gradi circa) s'inserisce fra i digestivi, pertanto va degustato dopo i pasti, anche se è gradito come aperitivo. Il modo migliore di apprezzarlo è consumarlo ghiacciato.

DISTILLERIA SILVIO CARTA S.R.L.

via Roma, 2 • 09070 Baratili San Pietro (Oristano)

Telefono: 0783.410314 • Fax: 0783.410198

info@silviocarta.it • www.silviocarta.it