



ACQUAVITE DI VINACCIA

Imbottigliato da

San Martino s.r.l.

Via Archimede s.n. - Tel. +39 070 852637

Z.I. Selargius (CA) - Sardegna - Italy

C. D. IT00CAX00011H

E-mail: mirtosanmartino@gmail.com

www.mirtosanmartino.it

Ingredienti: Acquavite di vinaccia sarda

20 cl e 40% vol



Filu'e Ferru
Acquavite



Selargius

L'acquavite sarda, il Filu 'e Ferru, è un distillato la cui preparazione è sempre rimasta misteriosa. Si racconta che i contadini che la distillavano con alambicchi rudimentali, la nascondessero sotto terra nell'orto, facendo affiorare come segno un filo di ferro, da cui il nome Filu e Ferru. E' un acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce delle uve maturate nelle soleggiate colline della Sardegna. Il forte profumo e il retrogusto caldo e morbido ne esaltano qualità e genuinità.

Filu e Ferru, the eau de vie of Sardinia, is a grappa which was originally prepared according to jealously guarded procedures. The peasants used to produce it secretly, using rudimental stills, they hid it in their vegetable gardens, in holes in the ground. To mark the spot, they left a piece of iron wire sticking out of the ground, hence the local name "Filu e Ferru", meaning "iron wire". This type of brandy is obtained by distilling the pomace of grapes which have ripened on the sun-kissed hills of Sardinia. Its intense aroma and warm, mellow aftertaste are unmistakable signs of its quality and genuineness.