



AMARO DI SARDEGNA

Liquore di Cardi e Carciofi Sardi

Prodotto e 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: sanmartinosrl@tiscali.it

www.mirtosanmartino.it

Ingredienti: Infuso naturale di Cardi e Carciofi sardi - Acqua - Alcool - Zucchero di canna



50 cl e 23% vol



Stampa: TROIS Antonio (CA)



SAN MARTINO s.r.l.

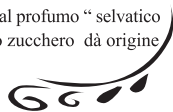
FABBRICA LIQUORI ARTIGIANALI
SARDEGNA

CARCIO'

L' AMARO



L' "Amaro" San Martino è ottenuto dal connubio di cardi e carciofi naturali di Sardegna. Il profumo e il sapore robusto e austero, fanno di questo "Amaro" un liquore che, degustato in compagnia, dà il senso della forza, della robustezza, della voglia di vivere in una "Terra selvaggia" e "Incontaminata" come la Nostra "Terra Sarda". A Febbraio, dopo un'accurata selezione, i cardi e i carciofi vengono defogliati e messi in infusione nei silos di acciaio. Dopo circa tre settimane si estrae un infuso dal colore "verde intenso" e, dal profumo "selvatico e penetrante" che unito all'acqua e allo zucchero dà origine all' "Amaro amabile" San Martino.



L' "Amaro" San Martino is obtained from the combination of thistles and artichokes natural Sardinia. he scent and flavor strong and austere, make this "Amaro" a liquor, asted in the company, gives a sense of strength, toughness, the will to live in a Bush Land" and "Untouched" as Our "Terra Sarda". In February, after careful selection, thistles and artichokes are trimmed and placed in infusion in teal silos. After about three weeks we extract an infusion color "bright green" and, by the scent "wild and penetrating" that combined water and sugar gives rise all "'Bitter sweet" San Martino.

