

Spirito Sardo: tre liquori celebrano il profondo legame dell'azienda con la propria terra

scritto da Redazione Spirits Meridian | 7 Maggio 2024



Famosa in tutto il mondo per le sue bellezze naturali e per i suoi angoli incantati, la Sardegna vanta una lunga tradizione nella produzione di **liquori e distillati**. Grazie a un clima molto caldo e poco piovoso, questa terra è, infatti, ricca di **piante ed erbe aromatiche** che la sapiente maestria del popolo sardo ha trasformato in veri e propri capolavori da bere che racchiudono i profumi e i sapori dell'isola.

Uno scrigno di tesori, non solo paesaggistici, che nascono dal profondo rispetto del territorio e dall'amore per i suoi frutti, una passione che da dieci anni anima la famiglia

di **Spirito Sardo**, azienda di Donori (CA), i cui prodotti sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da **Proposta Spirits**.

Nell'antica regione storica di Parteolla, il **profondo legame** di Spirito Sardo con la terra si intreccia alla continua ricerca e voglia di innovazione, che spinge l'azienda a creare una gamma di liquori e distillati 100% naturali ma con un carattere audace, memorabile e fuori dall'ordinario, a partire dal packaging, che ricorda l'eleganza e il design delle bottiglie di profumo.

Fico d'India

Così **Fico d'India** è un'esperienza gustativa unica. Un **liquore ambrato** che cattura l'essenza dei fichi d'india, frutto conosciuto e consumato già nel Settecento nella terra dei Nuraghi, dove cresce spontaneamente un po' ovunque. Ottenuto per macerazione e con una gradazione alcolica del 28% vol., Fico d'India di Spirito Sardo è un liquore di grandissima piacevolezza, dal profumo avvolgente e dal gusto inconfondibile del frutto, ideale da assaporare a fine pasto e nelle occasioni conviviale, e come ingrediente originale per cocktail con note dolci.

Filò

Filò di Spirito Sardo è un **distillato di vinacce di alta qualità, dal carattere secco ma di grande struttura**. Con una gradazione alcolica del 40% vol., questa grappa incarna l'eleganza e l'autenticità della Sardegna. Il nome Filò si ispira infatti all'espressione tipica con cui viene chiamata l'acquavite in questa regione, ovvero "Filu 'e ferru": si narra che alla fine dell'Ottocento, i distillatori clandestini nascondessero sottoterra l'acquavite prodotta per eludere i controlli, lasciando sporgere dal terreno un filo di ferro come segno di riconoscimento per ritrovare la posizione dove erano state interrate bottiglie e alambicchi.

Mirto Rosso

Il Mirto Rosso è un infuso idroalcolico ricavato dalle bacche di mirto selvatico, che rappresenta un viaggio nell'anima più profonda della Sardegna. Un liquore che racchiude e sprigiona i profumi e i sapori della pianta mediterranea da cui ha origine, le cui bacche vengono macerate e lavorate senza l'aggiunta di coloranti, conservanti o aromi artificiali.

Di colore violaceo e con una gradazione alcolica del 40% vol., Mirto Rosso non è un semplice liquore da gustare come dopo pasto ma è un'espressione autentica e identitaria del territorio in cui nasce.