

AB
SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



70cl - 28°

"MYNTHA" LIQUORE ALLA MENTA

Liquore ottenuto dall'infusione alcolica di Menta Piperita coltivata a Pancalieri, vicino a Torino, fin dal 1865 e attentamente selezionata dai Fratelli Poglio, Antica Casa liquoristica artigianale in Canelli. L'olio essenziale utilizzato è ottenuto dalla distillazione, solo nei mesi di luglio e agosto, delle piante intere, non trinciate, verdi e fresche di Menta Piperita Piemonte la cui coltivazione si estende lungo il Po alla confluenza dei torrenti Pellice, Varaita, Maira, su terreni di natura argillosa-silicea che restano sempre umidi.

COLORE: bianco limpido, perché la menta distillata è bianca. Quella "verde", infatti, è resa tale da un colorante, l'E 131 che qui non viene usato.

PROFUMO: forte, penetrante, che rimanda alla ninfa "Myntha", cantata da Ovidio per la sua bellezza straordinaria che aveva fatto innamorare Plutone e perciò trasformata in pianta da Proserpina.

SAPORE: pepato e intenso che lascia in bocca una persistente sensazione di freschezza seguita da una lieve nota di amaro.

A liquor obtained through the alcoholic infusion of peppermint cultivated in Pancalieri, near Turin, since 1865 and carefully selected by the Poglio brothers, long time artisan liquor producers in Canelli. To obtain the essential oil used for the liquor, the whole, unchopped, green and fresh Piedmont peppermint plants of Piedmont are distilled only in the months of July and August. They are grown along the Po river, towards the merge of the Pellice, Varaita and Maira streams, on clayey-siliceous soil which is constantly moist.

COLOUR: clear white, since the distilled mint is white. The "green" mint, usually seen, is actually the result of a food colouring, E 131, which is not used here.

BOUQUET: strong and pervasive, it recalls the nymph named "Minthe", praised by Ovid for her extraordinary beauty, which caused Pluto to fall in love and led Persephone to turn the nymph into a plant.

TASTE: peppery and intense, leaving the mouth with a lingering sense of freshness, followed by a slightly bitter note.

Dieser Likör besteht aus in Alkohol eingelegter Pfefferminze, die in Pancalieri in der Nähe von Turin seit 1865 angebaut und sorgfältig von den Gebrüdern Poglio der „Antica Casa liquoristica artigianale“ in Canelli ausgelesen wird.

Die verwendete Ölessenz wird ausschließlich in den Monaten Juli und August gewonnen, und dies aus der Destillation der ganzen, nicht zerschnittenen, grünen und frischen Pflanzen der Piemont-Pfefferminze, deren Anbau sich längs am Po, an den Mündungen der Flüsse Pellice, Varaita und Maira, auf lehmigen, kieselhaltigen, stets feuchten Böden erstreckt.

FARBE: klar und hell, denn es handelt sich um weiße Minze. Die „grüne“ Version entsteht durch den Farbstoff E 131, der hier nicht verwendet wird.

DUFT: stark, eindringlich; erinnert an die Nymphe Minthe, die von Ovid wegen ihrer außergewöhnlichen Schönheit gepriesen und von Pluto geliebt wurde, woraufhin dessen Gemahlin Prosperina sie in eine Pflanze verwandelte.

GESCHMACK: pfefferig und intensiv, hinterlässt im Mund eine anhaltende Empfindung von Frische, gefolgt von einer leichten bitteren Note.