

ACETO DI VINO CABERNET

L'Aceto di vino Cabernet Bosco del Merlo

è ottenuto da uve Cabernet colte a piena maturazione e vinificate con scrupolosa cura per ottenere un vino di eccellente qualità, condizione indispensabile per avere un aceto pieno e fragrante.

Dopo 8~10 mesi di maturazione in fusti d'acciaio, il Cabernet viene trasferito dalla cantina all'acetaia. Qui, all'interno di speciali serbatoi, avviene la trasformazione del vino in aceto utilizzando l'antico metodo lento a truciolo che, per la sua complessità, consente una produzione limitata ma di qualità altissima.

L'aceto così ottenuto viene fatto maturare in botti di rovere per affinarne gli aromi.

L'Aceto di vino Cabernet Bosco del Merlo è di un peculiare colore rosso mattone con riflessi tendenti all'arancio. Il suo aroma è forte, persistente e di fine gusto delicato. E' generoso e vibrante di sapore, con una spiccata acidità (7,5%) che conferma il suo alto livello qualitativo.

L'aceto di vino Cabernet Bosco del Merlo è particolarmente adatto nella preparazione di varie salse. Nella salsa vinaigrette, ad esempio, esalta i sapori delle insalate. Indispensabile nelle marinade di pesce e di carne, stempera il sapore della cacciagione e della selvaggina, arricchendole di un gradevole aroma. Impiegato nella cottura di carni più delicate, ne esalta il gusto.

Formato disponibile: 250 ml.



Bosco del Merlo