



## ACETO di Vino Barolo

Aceto di vino che produciamo in prevalenza con il Barolo dalla Cantina Gigi Rosso. Colore caratteristico del Nebbiolo che mantiene anche dopo l'invecchiamento in botti di legno di piccola taglia. Acidità spiccata e decisa ammorbidita dal lungo affinamento in legno. Ideale per condire insalate, frittate e carni rosse. Qualche goccia di aceto aggiunta durante le cotture conferisce al piatto una freschezza inaspettata.



**CASAMATILDA**

Borgata Pamparato, 1/2 12063 Dogliani  
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - [www.asidellelanghe.it](http://www.asidellelanghe.it)