



## ACETO di Vino Dogliani

Aceto di vino prodotto con uve da noi coltivate in una vigna di 70 anni. Colore caratteristico del Dolcetto che mantiene anche dopo 4 anni di invecchiamento in botti di legno di piccola taglia. Acidità spiccata e decisa ammorbidita dal lungo affinamento in legno. Ideale per condire insalate, frittate e per cucinare.

Qualche goccia di aceto aggiunta durante le cotture conferisce al piatto una freschezza inaspettata. Perfetto per le marinature e i carpioni.



**CASAMATILDA**

Borgata Pamparato, 1/2 12065 Dogliani  
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - [www.asidellelanghe.it](http://www.asidellelanghe.it)