



ACETO di Vino Moscato

A nostro avviso ciò che rende speciale questo aceto è in primo luogo la scelta del monovitigno Moscato e la sua peculiare vinificazione in dolce. Questo aceto mantiene il residuo zuccherino importante del vino dolce di partenza.

Inoltre l'invecchiamento per tre anni in botte di rovere francese, la classica barrique, conferisce al nostro Aceto morbidezza al palato e ne esalta l'aromaticità dei profumi. Lo consigliamo come condimento delicato delle insalate di verdure oppure sul pesce al vapore.



CASAMATILDA

Borgata Pamparato, 1/2 12065 Dogliani
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - www.asidellelanghe.it