



ACETO di Vino Rosso aromatizzato alle Erbe

Ciò che rende speciale questo aceto rosso è senza dubbio il mix di erbe che componiamo personalmente e utilizziamo per l'infusione di almeno 8 mesi. Tale infusione particolarmente lunga permette di estrarre gli aromi caratteristici delle erbe e di rilasciare note aromatiche intense di salvia, rosmarino e timo.

L'invecchiamento di 4 anni in legni di rovere, contribuisce a smussare la spigolosità dei tannini che caratterizzano il Dolcetto di Dogliani, conferendo al prodotto una nota decisa ma mai aggressiva. Ideale per condire insalate e frittate. Perfetto per le marinature e i carpioni.



CASAMATILDA

Borgata Pamparato, 1/2 12063 Dogliani
+39 338 4524202 - +39 333 4703534 - www.asidellelanghe.it