



ACETO DI VINO ottenuto da VINO ANSONICA TOSCANA

Vitigno tipico delle coste mediterranee, di origine orientale, l'Ansonica si coltiva da secoli in Sicilia (dove viene chiamato Inzolia) ed è stato portato sull'isola d'Elba, sull'isola del Giglio e sulle coste dell'Argentario nel XVI secolo, all'epoca dello Stato dei Presidi.

Dalle sue uve si ricava un vino ben strutturato, dalla lunga persistenza e una buona sapidità, adatto ad essere trasformato in aceto. Abbiamo quindi deciso di dedicare a questa trasformazione una parte del vino ottenuto dalla nostra uva.

Il nostro Aceto è stato prodotto con il sistema a fermentazione statica tradizionale, in barriques il cui il foro di riempimento viene lasciato aperto, coperto da un semplice canovaccio a trama larga, in modo che i Batteri acetici attraggano all'interno l'ossigeno a loro necessario per la trasformazione.

Caratteristiche organolettiche: un aceto deciso ma al contempo delicato e rotondo.

Gastronomia: particolarmente indicato per condire verdure crude, si sposa bene a ricette a base di pesce, a marinature delicate, a insalate di polpo o crostacei, alla preparazione di sottaceti



IL CERCHIO
Azienda Agricola Biologica

Capalbio
www.ilcerchiobio.it