



ACETO DI VINO ottenuto da VINO SANGIOVESE TOSCANO

Il Sangiovese, chiamato per tutto il 1800 e fino ai primi del 1900 Sangiovetto, vitigno base per eccellenza della maggior parte dei vini rossi toscani, si è diffuso in Maremma soprattutto con la

Riforma Agraria.

Dalle sue uve si ricava un vino ben strutturato, ricco di profumi e con una buona acidità, 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 corposo, di carattere deciso e dagli aromi intensi.

Gastronomia: indicato per insalate di carciofi o cavoli con aggiunta di frutta secca, si adatta perfettamente alla preparazione di brasati di carni rosse, selvaggina di grossa taglia come il cinghiale, arrostiti e per dolci a base di cioccolato.



IL CERCHIO
Azienda Agricola Biologica

Capalbio
www.ilcerchiobio.it