

ACETO DI VINO

Merlot di Verona

FAVOLA



PROFILO

VISIVI

LIMPIDEZZA

INTENSITÀ

BRILLANTEZZA



OLFATTIVO

ARMONIA DI
PROFUMI

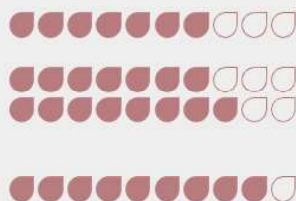
AROMA FRUTTATO

ACIDITÀ E

PERSISTENZA

ALL'OLFATTO

AROMATICITÀ DEL
VINO



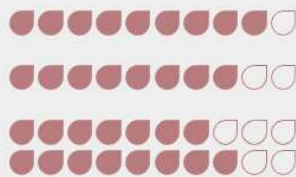
GUSTATIVO

AROMATICITÀ DEL
VINO

GUSTO ARMONICO
ED EQUILIBRATO

ACIDITÀ

PERSISTENZA AL
GUSTO



Le uve Merlot, da cui ricaviamo il nostro aceto di vino rosso, si contraddistinguono per la loro peculiare pienezza di gusto e gli aromi intensi, tipici anche del vino omonimo. L'aceto di vino si sposa quindi perfettamente al nostro olio, ma anche a insalate aromatiche a base di asparagi e carciofi, verdure stufate, arrostiti e selvaggina.