

ACETO ETRUSCO: UNA DOCG E DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta accurata dei vini, la selezione di Cantine d'eccezione, il sistema di tracciabilità consolidato e la certificazione volontaria ci hanno indotto a segnalare questo prodotto, dopo averlo attentamente testato. Non solo, ma la certificazione ottenuta già nel 2000 per la produzione di aceto di vino, bianco e rosso, da uve da agricoltura biologica, hanno fatto il resto, rafforzando in noi l'idea di segnalare un prodotto particolare. Ecco:

Aceto Chianti DOCG

Definizione del prodotto: Aceto di Vino Chianti D.O.C.G..

Acidità : 7,1%

Descrizione: Il prodotto si presenta brillante di colore rosso rubino.

Caratteristiche del contenitore: In vetro.

Confezione: In bottiglia "Aceto Toscano" in vetro trasparente, con capsula in alluminio di color oro.

Etichetta: Acetificio Etrusco. CODICE EAN: 8004229100055

Composizione: Gli ingredienti sono: vino Chianti D.O.C.G. e antiossidante E224.

Allergeni: Contiene solfiti.

Lotto: L + ultimo numero dell'anno di produzione + numero progressivo del giorno di produzione (per esempio : L6175 = Lotto dell'anno 2006 175° giorno).

Durabilità : La Legge non prevede alcuna scadenza .

Quantità : Il contenuto di una bottiglia " 0,50 L e.

Materie prime e controlli: Il vino Chianti D.O.C.G., unica materia prima di questo aceto, viene preventivamente analizzato dal laboratorio interno dell'azienda e successivamente viene passato all'acetificazione . Il vino Chianti D.O.C.G.

Processo produttivo: Il vino viene stoccato al suo arrivo in silos di acciaio inox AISI 316. Viene innanzitutto controllata la natura del vino, sapore, odore, colore, acidità totale, acidità volatile, contenuto delle diverse sostanze, con particolare attenzione ai metalli pesanti. Successivamente il vino passa all'acetificazione con metodo tradizionale. Appena prodotto, l'aceto viene stoccato per la maturazione in rovere e, successivamente, in tanks di acciaio AISI 316. Dopo alcuni mesi l'aceto viene sgrossato con una prima filtrazione, filtrato con una seconda filtrazione fino a portarlo limpidissimo. Immediatamente prima dell'imbottigliamento, l'aceto viene "microfiltrato" per renderlo sterile. Le bottiglie vengono con acqua demineralizzata. Passa poi direttamente, in linea, al confezionamento.

Sistemi di controllo: Piano di autocontrollo ai sensi del Re. CE 852/2004. Procedure di Identificazione e Tracciabilità ai sensi del Re. CE 178/2002.

Analisi Organoleptica e Sensoriale:

colore: rosso rubino, di media intensità , con la brillantezza cromatica e il suo anello glicerico naturale che conferisce personalità e carattere.

naso: profumo d'aceto pulito, abbastanza integro, con sensazioni di frutti rossi marcati e con una buona acidità ; stagionato brevemente.

bocca: possente il suo gusto di aceto, integro, proveniente da Chianti Docg con una buona complessità organoleptica, con nota lievemente aromatica.

abbinamento e condimento: ottimo su insalate rosse, radicchio, barbabietole, per sfumature di pietanze in agrodolce, e su quanto può maggiormente piacere.

per maggiori Info: Sibel s.r.l.

Via Ilio Barontini, 21

57017 Stagno (Li)

Tel. +39.0586.943043

Fax +39.0586.943145

e-mail: info@sibelsrl.it

www.sibelsrl.it