

ACETI MERLINO: DI MIELE O DI UVA E' SEMPRE "DIVINO"

L'Aceteria "Merlino" nasce come Cooperativa basata profondamente dall'idea di alcuni produttori di offrire prodotti di alta qualità

locali legati alla tradizione enogastronomica piemontese. La Cooperativa garantisce la provenienza, la qualità delle materie prime no OGM e la salubrità dei prodotti trasformati senza coloranti e/o conservanti.

Si propongono anche confezioni per ristorazione e catering con il fermo intendo di orientare alla qualità degli aceti anche in questi due settori. Tradizione, innovazione, ricerca, tutela del territorio e dell'ambiente, salute del produttore e consumatore, amore per la terra e per il buon vivere sono alcune delle parole d'ordine che accompagnano i soci nel produrre gelatine di vino e mostarde per formaggi, salse tradizionali, mosti cotti e confetture, di alta qualità.

L'Acetaia "Merlino" produce il proprio aceto di miele con il miele conferito dai soci e gli aceti da monovitigno utilizzando prevalentemente i vini di ottima qualità dei soci della Cooperativa, acidificati secondo l'antico metodo orleanese e affinati in botti di rovere da un minimo di 8-12 mesi ad un massimo di 12 anni..

L'antico metodo orleanese è un metodo naturale di trasformazione acetica che utilizza sapientemente temperatura, areazione, madre acetica (Acetobacter) in botti di legno secondo passaggi successivi ben codificati. Questi gli aceti: moscato, freisa, barbera, nebbiolo, miele, 4 ladroni, frutta non pastorizzati contengono fermenti vivi. L'acetaia acidifica anche vini in c/lavorazione e offre confezioni per la ristorazione e catering.

Aceto di moscato

con il famoso vino Moscato, si produce un delicatissimo aceto bianco, non aggressivo, di moderata acidità che ben si addice alle marinate di pesce non, coprendone i profumi e gli aromi e alle insalate primaverili e di verdure lesse.

Bottiglia da 250 ml.in vetro con versatore. Affinato 36 mesi, Acidità 7%.

Aceto di Barbera

aceto rosso, prodotto con un vino corposo come la barbera secondo l'antico metodo orleanese con la "madre" dagli inconfondibili profumi e aromi del vino barbera esaltati da un affinamento in botti di rovere per 4 anni. Adatto per condire insalate e cotture e salse acetiche.

Bottiglia da 250 ml con versatore. Affinato 48 mesi, Acidità 8%.

Abbiamo segnalato questo due prodotti per brevità, sapendo che la qualità dei nettari dell'Acetaia Merlino sono unici. Conosciamo il Signor Sergio Merlino da anni, grazie alla sua assidua presenza al Salone Nazionale di Volta Mantovana dei Vini Passiti e da Meditazione e tutti i suoi prodotti. Sono l'eccellenza artigianale Astigiana/Piemontese e vi consigliamo di non perderli.

per Info: RAMO D'ORO - ACETERIA MERLINO

23, v. Case Sparse -

CASTELNUOVO DON BOSCO (AT)

Telefono: 011.9927138

Fax: 011.9927138

e-mail: acetaiamerlino@hotmail.it

www.ramodoroaceteriamerlino.com