

ASI: L'ACETO TIPICO DELLE LANGHE E DI QUALITÀ

Claudio Rosso è portatore di una propria cultura dell'agro, ovvero, dell'aceto di vino, tanto vero che l'acronimo dialettale piemontese che usa per identificare i suoi aceti è ASACE ovvero, Aceto = Aseto = ASACE.

La produzione di questi aceti, tutti artigianali, avviene nel cuore delle Langhe (Serralunga d'Alba) ottenendoli da vini e mosti di alta qualità ed invecchiandoli in botti e botticelle di vari legni (rovere, ciliegio, gelso, castagno) e provenienti da varie tipologie di uve e processi di invecchiamento; Barbera è Moscato è Barolo è Nebbiolo è Dolcetto - Classici, da Quotidiani, Naturali e Balsamici.

Sono per tutti prodotti semplici, genuini e rari per la cui produzione si utilizza l'antico Metodo d'Orleans (@), così come sotto riportato.

(@) Metodo Orleans

Si usa un largo barile di legno adagiato su un fianco cui vengono praticati dei fori di aerazione a 3/4 dell'altezza. Il barile viene riempito di vino diluito fino all'altezza dei fori e viene aggiunta la "madre dell'aceto". Il generatore viene lasciato riposare per diversi mesi alla temperatura ottimale di 29°C. L'aceto prodotto viene spillato dal basso del barile lasciando circa il 15% del volume per la successiva produzione. Il vino diluito per la nuova produzione verrà aggiunto attraverso un cannello che pesca al fondo per non danneggiare lo strato di "madre" che si è formato in superficie.

Sottolineando un particolare forse unico degli aceti di questa azienda, ovvero, l'ottimo equilibrio organolettico di ogni prodotto, le specifiche consistenze dei singoli aceti, l'integrità enologica che accompagna ogni prodotto. Complimenti.

Questa la tipologia dei suoi Aceti e la possibilità d'uso:

ASACE = ACETI DA VINI NEBBIOLO E BARBERA (CLASSICI)

è un prodotto da condimento da usarsi su insalate, frittate, antipasti freddi a base di verdure, carni bianche e per ogni altro uso di un buon aceto artigianale. Resta in invecchiamento da uno a tre anni a seconda del grado di maturazione che si voglia ottenere.

ASACE = ACETI DA VINO BIANCO MOSCATO DEL PIEMONTE (CLASSICI)

Questi aceti trovano uso nella cucina contemporanea essendo apprezzato sul pesce sia cotto che crudo (tipo sushi).

Abbina l'agro dell'aceto e l'aromatico del Moscato con elementi gustativi antichi e allo stesso tempo moderni. è prodotto in vaschetta di acciaio inox, per non perdere, a contatto con il legno, la fragranza ed il colore originale.

ASACE = ACETO BALSAMICO DA MOSTO DI MOSCATO (BALSAMICI)

è una versione del famoso aceto balsamico modenese. Prodotto con la stessa tecnica ma partendo da uva Moscato, viene lasciato invecchiare solo tre anni per conservare il lieve aroma del mosto d'origine. Meno denso ma di spiccata dolcezza si usa come un normale balsamico.

ASACE = ACETI DI BAROLO DOCG (BALSAMICI)

Aceto ottenuto con il metodo d'Orleans e da vino Barolo; si presta per gli usi più raffinati ed eleganti del piatto e della tavola.

ASACE = ACETI DI VINI ROSSI (QUOTIDIANI)

aceto di vini rossi (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto)

Questa linea vuole servire all'uso quotidiano in casa o al ristorante, pur mantenendo alta qualità. è disponibile il tipo di base e quello aromatizzato con erbe di Langa. Tra le erbe usate soprattutto il rosmarino ed altre che vengono miscelate in una formula studiata per non coprire la qualità dei cibi su cui si utilizzerà.

ASACE = ACETO AROMATIZZATO ALLE ERBE (QUOTIDIANI)

aceto di vino rosso (Nebbiolo, Barbera) aromatizzato alle erbe

Questa linea vuole servire all'uso quotidiano in casa o al ristorante, pur mantenendo alta qualità. è disponibile il tipo di base e quello aromatizzato con erbe di Langa. Tra le erbe usate soprattutto il rosmarino ed altre che vengono miscelate in una formula studiata per non coprire la qualità dei cibi su cui si utilizzerà.

Ecco, concludiamo questa rassegna consigliandovi di non perdere questi speciali prodotti e di contattare direttamente l'azienda su cià che vi possa interessare.

INFO: AZIENDA AGRICOLA CLAUDIO ROSSO

Strada provinciale per Montelupo, 1

12051 Località Santa Rosalia 26. bis - Alba (CN) Piemonte, Italia

Tel. 335-6904536

e-mail: info@acetidiclaudio.it

<http://www.degustagiovane.it>

web: <http://www.acetidiclaudio.it>

DISTRIBUITO DA CANTINA GIGI ROSSO
Strada Alba-Barolo, 46 12060
Castiglione Falletto (CN) Piemonte, Italia
Tel. 0173 262 369 - Fax 0173 262224