

## ACETO ROSSO DEL CHIANTI DELL'AZIENDA BADIA A COLTIBUONO: LA QUALITA' ANCHE A TAVOLA E NEL PIATTO

L'Aceto di Vino Rosso dell'azienda Badia a Coltibuono è un prodotto che riflette la lunga esperienza di Coltibuono nel campo delle fermentazioni sia dei vini che degli aceti. L'aceto di Coltibuono è ottenuto con grande cura da vini selezionati, lasciati percolare attraverso trucioli imbevuti di batteri acetici. Una ulteriore maturazione in botte ne aumenta la complessità. Fermentazione: L'aceto di vino di Coltibuono viene ottenuto da fermentazione naturale dei vini toscani più adatti alla cultura e vitivinicola di questa azienda. L'acetificazione avviene per lenta percolazione del vino attraverso uno strato di trucioli di legno. L'aceto viene fatto maturare in barili di rovere per esaltare l'aroma ed ammorbidire il gusto. Acidità 7%. Organoletticamente si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante, cromatura intatta, e con un anello glicerico naturale che conferisce alta personalità. Al naso ha un buon profumo d'aceto, pulito, integro, con sensazioni di frutti rossi marcati e con una buona acidità; è stagionato brevemente in barrique. In bocca è possente grazie al suo gusto di aceto piacevole, integro, con una buona complessità organolettica, con nota lievemente aromatica. Abbinamento e condimento: ottimo su insalate miste, radicchio rosso, barbabietole, per sfumature di pietanze in agrodolce, stemperare i sentori di selvatico di alcune carni, e infine, utilizzarlo su quanto può maggiormente piacere.

-----

per maggiori info: Azienda Vinicola Coltibuono  
Loc. Monti di Sotto - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
tel (+39) 0577 746110 - fax (+39) 0577 746165  
Commerciale Italia: Loriana Manganelli  
tel (+39) 0577746110 int 11 - mail: manganelli@coltibuono.com