



MEREGALLI FRANCE



ACETO BALSAMICO RISERVA DI RINALDO – DOMAINE RINALDINI



Vinaigre d'une qualité exceptionnelle, à découvrir.

RÉGION : Emilie-Romagne

INGRÉDIENTS : 100% Moût de raisin acétifié. Sans colorant, ni caramélisant, ni épaississant.

PRODUCTION : Ce Vinaigre Balsamique est le fruit de la Maison Italienne Rinaldini, provient de Province de Reggio Emilia. Elaboré artisanalement selon la méthode traditionnelle à partir de moût de raisin cuit à feu direct, sans aucun colorant ni caramel, il suit un procédé de fabrication très rigoureux. Une lente acétification naturelle pendant un an, effectuée en barriques, lui a permis de conserver toute la richesse des arômes. Maturation en foudres en bois (chêne, châtaignier et cendre) de 50-60-10 litres pendant 3 ans, suivi par l'affinage et concentration en bouteilles de 6-8-10 litres pendant deux ans.

COULEUR : Brun foncé.

NOTES DE DEGUSTATION : Parfum de fruits cuits : prune, figue séchée et tamarin. Saveur doux, rond avec une agréable acidité à peine perceptible en finale. Epais et crémeux.

ACCORD : Polyvalent, sa capacité d'améliorer la saveur de chaque plat de viande, poisson, apéritif, légumes, fromage et dessert est immense. Il s'entend merveilleusement bien avec toutes les cultures culinaires.

