



MEREGALLI FRANCE



ACETO BALSAMICO VECCHIO MORO – 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.

COULEUR : Brun foncé aux reflets ambrés.

NOTES DE DÉGUSTATION : Parfum de fruits cuits et de confiture. Saveur doux, rond suivi par une élégante acidité à peine perceptible. Finale soyeuse aux délicates senteurs de fruits caramélisés

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.

