

Aceto di Vino Rosso

invecchiato in Tini di Legno



Colore

rosso rubino limpido e brillante con nuance aranciate

Colour

ruby red clear and brillant with hints of orange

Sapore

acido e corposo, senza sapori estranei, morbido e vinoso

Flavour

sour, fullbodied without extraneous flavours, soft and vinous

Profumo

acido con note caratteristiche di invecchiamento

Bouquet

sour with clear hint of aging

Metodo

è un aceto di qualità, nato dalla fermentazione acetica di vini italiani da tavola di sostenuta gradazione, dopo un invecchiamento attento e controllato in tini di rovere o larice, mantiene un residuo alcolico di 1,5 gradi circa che esalta il profumo e l'aroma arrotondando il gusto.

Method

a quality vinegar, obtained from the acetic fermentation of Italian table wine of supported gradation. After a careful and controlled aging in cask of wood it leaves alcoholic residual of approximately 1,5 degrees that exalt the scent and the aroma rounding off the taste.

Accostamenti

trova il giusto impiego con ogni tipo di verdura o contorno

Serve With

a perfect combination with all types of vegetables or side dishes



0,500 l e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Aceto di Vino Rosso	A 6296	6 bott. lt. 0,500	8007256 070018	25	5	125



PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007