



Cultus Boni

Aceto di Vino Rosso

L'aceto Cultus Boni è ottenuto, con grande cura e sapienza, da vini selezionati dall'acetificatore



Area di Produzione: Italia

Fermentazione: L'aceto di vino Cultus Boni viene ottenuto da fermentazione naturale dei vini rossi più adatti. L'acetificazione avviene col metodo lento per valorizzare al massimo le note aromatiche. La sapienza dell'acetificatore e la qualità della materia prima fanno la differenza.

Produzione: 8.500 bt.

Acidità: 7%

Descrizione: L'aceto viene fatto maturare in barili di rovere per esaltare l'aroma ed ammorbidire il gusto.

Note organolettiche: Naturale complemento aromatico di numerosi piatti della tradizione italiana. Apprezzato nel condimento di insalate a crudo.

