

LABADIA



Cultus Boni



Classificazione

Aceto di vino

Area Geografica

Italia

Fermentazione

L'aceto di vino Cultus Boni è ottenuto dalla fermentazione naturale di selezionati vini rossi. Il processo di acetificazione avviene secondo il metodo lento tradizionale, che consente di preservare ed esaltare al meglio la ricchezza aromatica e la finezza del prodotto. La qualità della materia prima, unita all'esperienza dell'acetificatore, è determinante nel definire un aceto equilibrato, intenso e di grande tipicità.

Acidità

7%

Maturazione

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

Storia

L'aceto rosso affonda le sue origini nelle antiche civiltà del Mediterraneo, dove il vino veniva spesso lasciato fermentare naturalmente fino a trasformarsi in aceto. Prodotto principalmente da vini rossi, conserva parte degli aromi e delle caratteristiche del vitigno di origine, sviluppando al contempo note più complesse e acidule. Già i Romani ne apprezzavano le proprietà conservanti e digestive, utilizzandolo sia in cucina sia come bevanda diluita. Una curiosità è che la qualità dell'aceto dipende fortemente dal vino di partenza e dal

tempo di affinamento, che può avvenire in botti di legno capaci di arricchirne il profilo aromatico. Oggi l'aceto rosso è un ingrediente fondamentale della gastronomia europea, impiegato per condimenti, marinature e preparazioni tradizionali.

Note organolettiche

Con un deciso profilo organolettico l'aceto di vino rosso si presenta con un aroma penetrante e speziato. Acidità gradevole al palato.

Abbinamenti

Naturale complemento aromatico di numerosi piatti della tradizione italiana. Apprezzato nel condimento di insalate a crudo, è indicato anche per accompagnare carni rosse e verdure grigliate

