

ACETO DI VINO



L'aceto di Vino Arnaldo Caprai è un'interpretazione autentica di un classico della tradizione italiana. Questo prodotto nasce da un vino di grande qualità, il Sagrantino di Montefalco, attraverso un metodo statico che permette agli acetobatteri di lavorare naturalmente sulla materia prima a contatto con l'aria. E' grazie a questo lento processo di ossidazione che i profumi e gli aromi evolvono arricchendosi delle caratteristiche organolettiche della lunga maturazione.

QUALITÀ

Ottenuto da un attento processo di acetificazione a cui segue un lungo periodo di invecchiamento in botti di larice e rovere.

GUSTO

Un gusto vivace e deciso, un'acidità piacevole, uniti a un bouquet inconfondibile donano a questo aceto un grande equilibrio.

CONSIGLI D'USO

Ideale per insalate di verdure, esalta le tartare di carni rosse e rende più gustosi e digeribili i fritti.

ACETO BALSAMICO



L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Arnaldo Caprai nasce nell'acetaia di una delle più celebri realtà produttive a Vignola. Grazie all'esperienza di chi fa aceto di qualità da generazioni, abbiamo creato la nostra linea per offrire un prodotto di grande valore gastronomico.

QUALITÀ

Nasce dall'unione di mosto d'uva cotto e aceto di vino, matura e affina a lungo in botti e barriques di rovere.

GUSTO

Perfetto equilibrio dal sapore agro e dolce, rotondo e complesso.

CONSIGLI D'USO

Esalta il gusto e il profumo di carni rosse, formaggi saporiti, verdure, fragole e gelato alla crema.

