

Aceti - Vinaigre

ACETAIA POJER & SANDRI Faedo Trento

Produire du vinaigre est simple et facile, en effet les techniques industrielles permettent d'obtenir un vinaigre en 24 h. Chez Pojer & Sandri fidèles à leur philosophie de qualité et de respect de la nature, ils ont opté pour la méthode traditionnelle, « méthode familiale » d'une acétification dans des barriques de diverses essences (Chêne, Acacia et cerisier) avec juste le vin ou les jus de fruits fermentés pour une période de 12-18 ou 24 mois suivant les vinaigres. Il en résulte des arômes complexes et de grande finesse.



Vinaigre de vin, issus des vins du domaine de Faedo et Val di Cembra

Aceto di Vino Bianco 6°

	HTVA	TVAC
Aceto di Vino Bianco 6°	0,375	4,40

Cépages : Müller Thurgau, Traminer, Sauvignon, Riesling, Kerner, Incrocio Manzoni, Chardonnay

Aceto di Vino Rosso 6°

Aceto di Vino Rosso 6°	0,375	4,40
------------------------	-------	------

Cépages : Gropello, Negrara Trentina, Lagrein, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Zweigelt, Blaufränkisch

CORTE GARDONI

La Salsa Agro dolce, est un vinaigre de pomme, en cuisant le jus dans une cuve en cuivre on le concentre jusqu'à 30/35° babo (ou ° Klosterneuburger, unité de mesure utilisée en viticulture, 1° babo correspond à 10 gr de sucre pour 1 kg de mout). Refroidit, il est mis en barrique, où l'on y inocule la bactérie acétique. Leur vinaigre le plus vieux a 17 ans. Afin de garantir une qualité stable, celui mis en bouteille est un assemblage de divers lots d'une moyenne de plus de 10 ans.



Vinaigre de pomme élevé en barrique 10 ans, Style Balsamique.

Salsa Agro dolce di Mele Invecchiata 10 Anni

	HTVA	TVAC
Salsa Agro dolce di Mele Invecchiata 10 Anni	0,375	15,50