



*Assaisonnement à base de moût cru de raisins Cabernet Sauvignon, Raboso et Merlot spécialement travaillés, qui subit une concentration naturelle pendant au moins 6 ans dans des barriques de chêne dans lesquelles est ajouté chaque année un mélange de moût acétifié frais. Tous les raisins sélectionnés pour le processus de production proviennent exclusivement des vignobles du domaine. Produit 100% naturel, sans ajout de caramel, sans conservateurs ni colorants. Couleur: rouge brique intense, foncé avec des reflets ambrés.*

*Acidité: environ 5 degrés acétiques*

*Densité: progressive augmentation de la viscosité au cours des années d'affinement jusqu'à obtention d'un produit visqueux mais fluide qui crée des voiles ambrés sur les contenants en verre.*

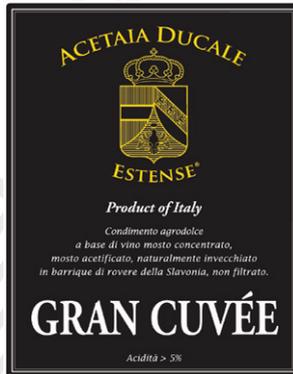
*Arôme: persistant avec une note épicée et une saveur délicatement sucrée non envahissant, accompagnée d'une fraîche acidité. Idéal sur les salades et légumes, ainsi que sur les poissons et viandes crus; Extraordinaire sur les fromages frais comme la mozzarella et la ricotta, sur les potages comme la "pasta e fagioli" (soupe de pâtes et haricots) ou sur les veloutés de légumes. Il convient parfaitement pour la préparation des cocktails : Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Martini Dry, etc. En remplaçant d'autres condiments.*





Assaisonnement à base de moût cru de raisins Cabernet Sauvignon, Raboso et Merlot spécialement travaillés ; il subit une première concentration naturelle pendant 6 ans dans des barriques de chêne, puis une deuxième concentration naturelle pendant 6 autres années au moins dans des barriques de différentes essences prisées comme le châtaignier, le cerisier, le chêne et le mûrier. Chaque année on rajoute un mélange de moût acétifié frais en transférant le produit dans les fûts d'essences diverses afin d'harmoniser tous les différents arômes du bois. Tous les raisins sélectionnés pour le processus de production proviennent exclusivement des vignobles du domaine. Produit 100% naturel, sans ajout de caramel, sans conservateurs ni colorants. Couleur : brun intense. Acidité : environ 5,5 degrés acétiques. Densité : progressive augmentation de la viscosité au cours des années d'affinement jusqu'à obtention d'un produit consistant dont la remarquable viscosité crée des voiles persistants ambrés sur les contenants en verre. Arôme : forte persistance gustative tannique avec une présence acétique très bien équilibrée et des notes prononcées d'épices et fruits des bois ; il présente une saveur sucrée délicate non envahissante. Excellent pour relever des mets comme des rôtis et du gibier mais aussi des potages et des risottos ; idéal pour donner une note épicée particulière aux plats les plus raffinés.





*Condiment à base des meilleurs vinaigres de vin et de moût exclusivement produits et travaillés dans des barriques de chêne avec le système Solera propre à l'Azienda Agricola Czarnocki Lucheschi. Tous les raisins utilisés dans le processus de production proviennent exclusivement du vignoble familial. Produit 100% naturel ne contient ni caramel, ni conservateur, ni colorants ou autres additifs chimiques. Couleur: rouge intense tendant à un rouge rubis avec des reflets chatoyants d'ambre foncé.*

*Acidité: environ 6 degrés d'acidité.*

*Densité: légèrement mais fluide en même temps. Arôme: persistant dû à la maturité du vinaigre avec une note délicatement aigre-douce souligné d'une sensation épicée.*

*Utilisations: en cuisine comme condiment de haute qualité, pour rendre les mets plus savoureux et exalter leur goût. Donne aux aliments un agréable et intense arôme aigre-doux. Idéal pour assaisonner les salades, pour les légumes. Particulièrement recommandé avec les rôtis de viande, les fromages frais et les veloutés de légumes.*





*Assaisonnement à base de vinaigre de vin Pinot Gris et de moût concentré de raisins blancs, spécialement traité dans des barriques de chêne et produit avec le système Solera propre au domaine. Tous les raisins utilisés pour le processus de production proviennent exclusivement des vignobles du domaine.*

*Produit 100% naturel, sans ajout de caramel, sans conservateurs ni colorants.*

*Couleur: jaune paille.*

*Acidité: environ 6 degrés acétiques.*

*Densité: légèrement sirupeuse mais fluide.*

*Arôme: persistant avec une note sucrée délicate non envahissante accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note fruitée typique des vins blancs. Il ajoute aux mets une saveur aigre-douce agréablement intense; idéal pour assaisonner les salades et les légumes, mais surtout sur les poissons, il apporte aux plats sapidité et rondeur au niveau du goût. Excellent ingrédient pour vos sauces, vinaigrettes et recettes comme les oignons aigres-doux, courgettes, poivrons, chou-fleur.*





*Assaisonnement à base de vinaigre de vin Cabernet Sauvignon et de moût concentré de raisins Merlot, spécialement travaillés dans des barriques de chêne pour au moins 3 ans, et produit avec le système Solera propre au domaine. Tous les raisins utilisés pour le processus de production proviennent exclusivement des vignobles du domaine.*

*Produit 100% naturel, sans ajout de caramel, sans conservateurs ni colorants.*

*Couleur : rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés.*

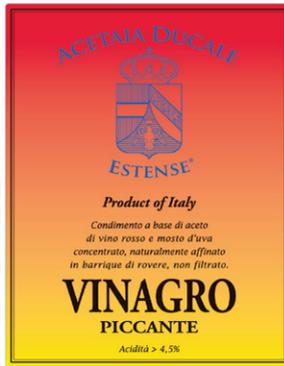
*Acidité: environ 5 degrés acétiques.*

*Densité: légèrement sirupeuse mais fluide.*

*Arôme: persistant avec une note sucrée délicate non envahissante accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note épicée.*

*Il ajoute aux mets une saveur aigre-douce agréablement intense; idéal pour assaisonner les salades et les légumes, il apporte aux plats rapidité et rondeur au niveau du goût.*





*Assaisonnement à base de vinaigre de vin Cabernet Sauvignon et de moût concentré de raisins Merlot, spécialement traité et produit avec le système Solera propre au domaine. Tous les raisins utilisés pour le processus de production proviennent exclusivement des vignobles du domaine auquel est ajoutée une variété spéciale de piment rouge qui reste en infusion pendant au moins 6 mois dans des barriques de chên.*

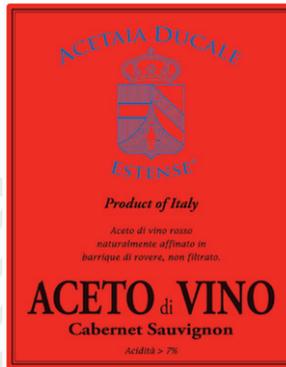
*Produit 100% naturel, sans ajout de caramel, sans conservateurs ni colorants. Couleur: rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés.*

*Acidité: environ 5 degrés acétiques.*

*Densité: légèrement visqueux mais fluide.*

*Arôme: persistant avec une note sucrée délicate non envahissante à laquelle s'ajoute un intense goût piquant qui se lie parfaitement à une fraîche acidité et une légère note épicée. Le piquant s'atténue en contact avec les mets en devenant agréable au palais. Pour ceux qui aiment le goût piquant, il apporte aux mets non seulement une délicate saveur aigre-douce mais aussi un léger piquant en les épicant opportunément; particulièrement indiqué aussi sur les salades et les légumes.*





*Vinaigre de vin Cabernet Sauvignon produit avec du vin spécialement travaillés dans des barriques de chêne pour l'acétification afin de préserver les arômes et les saveurs naturelles, provenant exclusivement des vignobles du domaine. La production se produit lentement et naturellement avec le système Solera de 3 ans minimum, propre du domaine, en affinant le vinaigre dans des barriques de chêne. Produit 100% naturel, sans conservateurs ni colorants.*

*Couleur: rouge intense tendant vers le rouge brique.*

*Acidité: autour de 9 degrés acétiques.*

*Arôme: persistant, fort, avec des notes fruitées du vin dont il est issu, accompagné d'une fraîche acidité prononcée et d'une légère note épicée.*

*Il exalte le goût des salades et des légumes en général, et aromatise également les mets traditionnels auxquels il est ajouté.*

