



MEREGALLI FRANCE

ACETO BALSAMICO RISERVA DI RINALDO – DOMAINE RINALDINI



Vinaigre d'une qualité exceptionnelle, à découvrir.

RÉGION : Emilie-Romagne

INGRÉDIENTS : 100% Moût de raisin acétifié. Sans colorant, ni caramélisant, ni épaississant.

PRODUCTION : Ce Vinaigre Balsamique est le fruit de la Maison Italienne Rinaldini, provient de Province de Reggio Emilia. Elaboré artisanalement selon la méthode traditionnelle à partir de moût de raisin cuit à feu direct, sans aucun colorant ni caramel, il suit un procédé de fabrication très rigoureux. Une lente acétification naturelle pendant un an, effectuée en barriques, lui a permis de conserver toute la richesse des arômes. Maturation en foudres en bois (chêne, châtaignier et cendre) de 50-60-10 litres pendant 3 ans, suivi par l'affinage et concentration en bouteilles de 6-8-10 litres pendant deux ans.

COULEUR : Brun foncé.

NOTES DE DEGUSTATION : Parfum de fruits cuits : prune, figue séchée et tamarin. Saveur doux, rond avec une agréable acidité à peine perceptible en finale. Epais et crémeux.

ACCORD : Polyvalent, sa capacité d'améliorer la saveur de chaque plat de viande, poisson, apéritif, légumes, fromage et dessert est immense. Il s'entend merveilleusement bien avec toutes les cultures culinaires.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z