

CONDIMENTO A BASE DI MOSTO COTTO D'UVA

CONDIMENTO A BASE DI MOSTO COTTO D'UVA

Dal 1353 i conti Serego Alighieri discendenti del poeta Dante, coltivano con amore e professionalità le loro possessioni in Valpolicella, dedicandosi alla vite e ad altre colture tradizionali del territorio per arricchire la tavola di specialità alimentari di pregio.

Condimento morbido e complesso con un accattivante sapore agrodolce. Nasce da un'antica ricetta di famiglia, unendo sapientemente il mosto cotto di uve semi appassite e il migliore aceto di vino selezionato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore scuro e media viscosità dati dalle uve appassite.

Olfatto: profumi intensi e caratteristici di bacche, uva appassita e caramello.

Palato: sapore agrodolce ben legato in cui sono presenti gli aromi del legno delle botticelle.

CONSIGLI PER L'USO

Molteplici sono gli usi di questo condimento: da pinzimonio di verdure crude, ratatouille, insalate a fantasia, a formaggi e salumi in aperitivo. Ideale con sughi e salse per arrosti magri, spezzatini e carni rosse in umido. Arricchisce le omelette. Raffinato l'uso di gocce di condimento su scaglie di parmigiano reggiano.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 10 anni.



250
ML



L'agricoltura è sempre stata basilare nell'economia del Casato, ma soprattutto un'arte seguita con passione. Accanto ai vini, si produce una serie di specialità alimentari accomunate dalla cura con la quale, da sempre, i Conti Serego Alighieri valorizzano la tradizione della Valpolicella: olio, condimento a base di mosto cotto, confetture, miele e riso. Masi ne cura la supervisione tecnica e li distribuisce in tutto il mondo.

