



*Ma per le vie del borgo  
Dal ribollir de' tini  
Va l'aspro odor de i vini  
L'anime a rallegrar.*



## ACETO

*di vino Rosso Conero D.O.C.*

DA UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

**L'unico aceto interamente marchigiano!**

Nel nostro podere in collina, in località Finestre Rosse di Camerano (AN), cresce il nostro Montepulciano. L'esposizione favorevole che permette di carpire i raggi del sole fino al tramonto, la coltivazione biologica e il rispetto delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di rara bellezza e potenza. Parte del vino Rosso Conero prodotto con queste uve viene utilizzato per produrre questo aceto, attivato da una "madre" più vecchia di 50 anni, secondo il metodo classico marchigiano sempre seguito nelle nostre campagne, matura lentamente in tini d'acciaio per almeno 6 mesi.

Acetificazione naturale senza acetificanti artificiali, coloranti e conservanti.

Maturato per almeno 6 mesi in tini d'acciaio.

### **Caratteristiche organolettiche:**

- **Aspetto:** colore rosso-violaceo, carico e lucente.
- **Profumo:** Intenso, persistente, penetrante, gradevole di spiccata acidità.
- **Gusto:** intenso, secco, bastano poche gocce per insaporire ogni cibo su cui è gradito.
- **Acidità totale: 8,5** per mille minimo usualmente
- **Abbinamenti gastronomici:** verdure crude o cotte, condimenti in cui è richiesto l'aceto (anche per la pasta), salse per lessi ed arrostiti, ecc.

**Prodotto ed imbottigliato** presso l'Azienda Agricola Oriano Mercante di Zazzarini Adriana  
Via Loretana, 190 - 60021 Camerano (AN)

**Formato disponibile:** 500 ml



## Azienda Agricola Mercante

Azienda Agricola Mercante di Zazzarini Adriana - Via Loretana, 190 - 60021 Camerano - Ancona - Italia  
Tel. +39 071732050 - Fax +39 071732455 - [www.rossoconero.it](http://www.rossoconero.it) - [info@rossoconero.it](mailto:info@rossoconero.it)