

# acetaia VETUS



## ARGENTUM VETUS

Di eccezionale morbidezza, con un ottimo equilibrio agrodolce, con aromi e profumi intensi, denso ed armonico. Affinato in legno per un lungo periodo.

Impiego: carni rosse, arrostiti, pesce alla griglia, formaggi a pasta dolce, frutta, gelato.

An exceptionally soft vinegar, with an excellent bitter-sweet balance and intense aromas.

Refined in wood for a long time, it is dense and harmonic.

Recommendations: red meat, roasts, grilled fish, sweet cheeses, fruit salad, ice-cream.

Von seltener Weichheit, mit einer optimaler süßsauerer Ausgeglichenheit, mit intensiven Eindrücken und Düften, einen langen Zeitraum hindurch verfeinert, dickflüssig und harmonisch.

Gebrauchsempfehlungen: rotes Fleisch, Braten, gegrillter Fisch, süßer Käse, Obst und Speiseeis.

ARGENTUM VETUS