Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Produzione

L'aceto di vino Peppoli deriva dall'acetificazione completa del vino Peppoli. Il vino base è stato acetificato in tini di legno da 50 Hl ed in fusti di rovere di 225 litri. L'avvio dell' acetificazione è avvenuto nei tini in modo "lento per coltura sommersa" e si è concluso in modo "statico nei fusti". L'aceto ottenuto ha ulteriormente sostato nei fusti per 24 mesi. L'acetificazione "lenta" prima e "statica" dopo permette di rispettare tutta la ricchezza aromatica del vino di partenza. La successiva fase di invecchiamento permette la "sublimazione" delle note olfattive terziarie che sovrastano e complessano le più semplici note dovute alla fermentazione acetica, tipiche dei giovani aceti.

Note Degustative

Aspetto: limpido, brillante, colore rosso granato con riflessi ambrati. Odore: acetico persistente con note di torrefazione (caffè, frutta secca in guscio). Sapore: elevata acidità tipica della matrice Sangiovese bilanciata dalla morbidezza ottenuta grazie alla lunga maturazione.