



# IL FARNETO

## AZÉ

CONDIMENTO AGRODOLCE



**ACIDITÀ**

4,5%

**DENSITÀ**

1,18 g/cm<sup>3</sup> circa

**INVECCHIAMENTO**

minimo 3 anni in botti di diverse tipologie  
(rovere, ciliegio, acacia, castagno)



### DESCRIZIONE

Il nostro condimento agrodolce biologico è il risultato di una lavorazione artigianale.

Prodotto con sole uve biologiche, raccolte e selezionate con cura, questo prodotto nasce da un processo unico: il mosto viene cotto a fuoco diretto in un vaso aperto, un metodo tradizionale che preserva i sapori varietali delle uve.

Successivamente, il processo di acetificazione e invecchiamento avviene in botti di diverso tipo (rovere, ciliegio, acacia, castagno); ognuna delle quali contribuisce ad arricchire il bouquet di aromi complessi e sfaccettati.

L'invecchiamento, che viene assemblato a partire da prodotti di almeno 3 anni, conferisce a questo condimento un sapore intenso e aromatico, con note tostate che si intrecciano delicatamente con una chiusura speziata, dolce e boisè.

Un equilibrio perfetto tra tradizione e natura, che esalta ogni piatto con un tocco di eleganza e intensità.