

ACETAIA LUCENTI

Située en Emilie-Romagne, à Scandiano, cette petite fabrique de vinaigre perpétue une vieille tradition familiale.

Les vignes poussent sur les terres de la Vallée de la Secchia, qui grâce à son sol riche en grès, donne d'excellents arômes aux raisins.

L'unique ingrédient rentrant dans la préparation du vinaigre balsamique est le moût de raisin, concentré à chaud pendant des heures dans un chaudron.

Casa Marangoni Riserva :

Composé de moûts de raisins acidifiés, son goût délicat et sucré est idéal avec les risotti, les viandes, le parmesan, les fraises, la glace...

Vieillessement de + de 7 ans en barrique avant la mise en bouteille.

40 ml : 11,10€

100 ml : 20,20€

Crema di Marta :

Composée de moûts de raisin concentré et de vinaigre de vin, quelques gouttes suffisent pour relever une salade, déglacer une sauce, caraméliser un rôti, accompagner le foie-gras...

150 ml : 7,10€

Il Balsamico di Casa Marangoni :

Etant plus jeune et donc plus liquide, il s'utilise essentiellement dans une vinaigrette ou pour déglacer une sauce.

Vieillessement de + de 36 mois en barrique avant la mise en bouteille.

250 ml : 11,40€

Nocino :

Le nocino est une liqueur de noix fraîches. Elle est produite artisanalement au mois de juin, quand le brou des noix atteint la bonne maturation.

Composé de brou de noix infusé, de sucre, d'alcool et d'arômes naturels, il s'utilise comme digestif, on peut aussi en mettre quelques gouttes dans le café, sur une glace ou dans le tiramisù.

200 ml : 15,80€

500 ml : 26,50€