



GLI ACETI DI CESARE

Albaretto della Torre (CN)

Producono aceto dalla metà degli anni settanta esclusivamente per il loro ristorante. All'inizio degli anni novanta, l'aceto del Ristorante dei Cacciatori viene inserito in alcune gastronomie, enoteche e ristoranti di amici e colleghi di famiglia, al fine di scambiarsi pareri su uno dei prodotti più importanti della cucina italiana.

Oggi, come ieri suo padre, Oscar Giaccone acquista vino di qualità da ottimi produttori locali con i quali produce questi aceti seguendo il sistema tradizionale langarolo, travasando gradualmente il vino in botti di gelso, rovere e ciliegio. In queste botti vi è la "madre" che permette la trasformazione del vino in aceto.

OLIO E ACETI

Aceto di Barolo

Aceto di Moscato

Aceto di Arneis

Aceto di Barbera

Aceto Cesare Rosso

Aceto Cesare Bianco

Altro...

