



  
LUNGAROTTI

“意”

美食产品

**类型:** 由未发酵的白葡萄汁制成的调味品。

**葡萄品种:** 9月底收割的白玉霓。

**制作过程:** 将未发酵的葡萄汁在蒸馏器中熬制，并加入黑醋菌。在超过12年的时间里，在不同类型的木桶--橡木、樱桃、栗子、洋槐、白蜡、桑树和杜松--制成的容量递减的小木桶中陈酿，使质量和香气逐渐集中。

**外观:** 棕色，外观明亮，不粘稠但流动性好/液体，香气浓郁而丰富。

**香气:** 令人陶醉和丰富。

**口感:** 事实上，它是由葡萄汁而不是葡萄酒制成的--与普通的葡萄酒醋类调味品不同--使它具有强烈的、令人愉快的酸甜味，它在不同的木材中成熟，并带有细微的差别。

**搭配:** 我们建议滴用“意”调味品，而且一定要生用：在放盐后和加油前的沙拉中，在上菜前的热菜或熟菜中，在放糖前的水果和甜点。我们推荐的一道菜是在平底锅中煎的简单菲力牛排，用一枝迷迭香、粗盐、我们的有机橄榄油和几滴“意”黑醋汁进行原始调味。也可以在成熟的奶酪上试试，滴几滴，甚至在香草冰激凌上。

这是珑阁洛蒂的特色之一，因为在美食方面，它与葡萄酒很相配。它使人们能够饮用葡萄酒并欣赏各种味道和香气的组合，特别是那些如果使用葡萄酒醋调味无法被接受的菜肴。

**好奇心:** 这是一个不能列入传统香醋的美食产品，因为它是在翁布里亚的托尔吉亚诺生产的，但用传统方法从有几百年历史的香醋发酵中获得。它的特点是具有流动性，这使得它很容易分布在食物上。鉴于其高浓度，只需要几滴就可以了。

**规格:** 130毫升，吹制的玻璃安瓿，配有优雅的礼品盒。