



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Riso Vialone Nano

RISO VIALONE NANO

Dal 1353 i conti Serego Alighieri discendenti del poeta Dante, coltivano con amore e professionalità le loro possessioni in Valpolicella, dedicandosi alla vite e ad altre colture tradizionali del territorio per arricchire la tavola di specialità alimentari di pregio.

Dalle antiche risaie un tempo proprietà della famiglia, site nella tradizionale zona di produzione, la pianura a sud di Verona, confinante con la provincia di Mantova, proviene questa pregiata varietà, particolarmente adatta alla preparazione di risotti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: grano piccolo e ovale. Colore bianco opaco.

Palato: aroma pieno, delicatamente erbaceo, ma pulito.

CONSIGLI PER L'USO

Versatile, adatto a qualsiasi preparazione, dall'antipasto al dolce. Per l'abbondante rilascio di amido in cottura e la facilità di assorbimento del condimento è particolarmente adatto alla preparazione di risotti.

CONSERVAZIONE

24 mesi.



L'agricoltura è sempre stata basilare nell'economia del Casato, ma soprattutto un'arte seguita con passione. Accanto ai vini, si produce una serie di specialità alimentari accomunate dalla cura con la quale, da sempre, i Conti Serego Alighieri valorizzano la tradizione della Valpolicella: olio, aceto balsamico, confetture, miele e riso. Masi ne cura la supervisione tecnica e li distribuisce in tutto il mondo.



MASI
HISTORIC VENETIAN
ESTATES