

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP AFFINATO



CODICE	93401
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	100 mL

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato 12 anni

DESCRIZIONE	Mosto di uve tipiche modenesi, per lo più Trebbiano e Lambrusco, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche
ASPETTO	L'aspetto è denso e sciropposo, di colore bruno scuro carico e lucente
SAPORE	Vellutato al palato, dolce e caramellato all'inizio, con un'evoluzione di acidità equilibrata ed armonica e un lieve riflesso di aromaticità derivante dai vari legni dei vaselli usati in acetaia, presenta un sapore pieno, intenso e persistente
PRODUTTORE	BG Villa Bisini Gambetti - Modena (MO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena garantito dal Consorzio dei Produttori Antiche Acetaie
CURIOSITÀ	L' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve essere ottenuto da mosti di uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta; le uve devono essere prodotte nel territorio tradizionale della provincia di Modena
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo su verdure fresche e lessate, sui bolliti o per rifinire preparazioni di carne e pesce, risotti e salse alla crema. Delizioso nel classico accostamento al Parmigiano Reggiano e con tutti i formaggi invecchiati, dal gusto deciso. Da provare anche con le fragole e il gelato alla crema