

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - Argento INVECCHIATO 3 ANNI

Proprio come la grappa della Distilleria, anche questo Aceto Balsamico di Modena IGP Andrea Da Ponte è un prodotto di pregevole qualità e alta tradizione, che viene dall'uva ed è invecchiato in legno.

Il suo colore bruno intenso e brillante si sposa con un aroma bilanciato, piacevolmente ritmato da sentori di legno.

Al gusto è persistente, vellutato, agrodolce con deliziose note fruttate. Invecchiato 3 anni, il profumo morbido e il gusto armonico e bilanciato sono il risultato anche di 3 travasi eseguiti con estrema perizia e rigorosamente a mano.

DESCRIZIONE

Ingredienti: mosto cotto di Uve Trebbiano e Lambrusco di Modena, aceto di vino.

Invecchiamento: 3 anni in legno

Numero travasi: 3

Acidità: min. 6%

IL TRAVASO

Nei mesi caldi, la temperatura fa evaporare l'aceto aumentandone la concentrazione zuccherina ma rendendone minore la quantità nella botte. Per ripristinare il livello iniziale, il volume di aceto necessario per il rabbocco si prende dalla botte successiva. L'ultima botte viene portata a livello con del mosto cotto ottenuto dall'ultima vendemmia.

SUGGERIMENTO D'USO

Ideale per insalate, verdure bollite e grigliate, salse e vinegrette e per accompagnare piatti di carne e di pesce.



CONFEZIONE

Disponibile in bottiglie singole da 250 ml con lamina argento.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA DA 250ml



8 002266 002011

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 062015

QR Code

