

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - Bronzo INVECCHIATO 2 ANNI

Dal forte legame con l'uva e la tradizione, nasce il nuovo Aceto Balsamico di Modena IGP Da Ponte. Dal color marrone lucido intenso e dall'aroma agrodolce, ritmato da note fragranti e sentori legnosi, al gusto si presenta gradevolmente agrodolce, equilibrato e con il sapore fruttato tipico del mosto cotto.

Il risultato supremo deriva anche da ben due anni di invecchiamento in legno e due travasi, procedimento fondamentale per attuare quelle trasformazioni microbiotiche capaci di donare una vera armonia di sapori ed un ineguagliabile profumo.

## DESCRIZIONE

**Ingredienti:** mosto cotto di Uve Trebbiano e

Lambrusco di Modena, aceto di vino

**Invecchiamento:** 2 anni in legno

**Numero travasi:** 2

**Acidità:** min. 6%

## IL TRAVASO

Nei primi mesi freddi, dopo che le temperature estive hanno fatto aumentare la concentrazione zuccherina dell'aceto diminuendone la quantità nella botte, il livello iniziale si ripristina prendendo la quantità necessaria al rabbocco dalla botte successiva. Il livello dell'ultima botte della serie si rabbocca con del mosto cotto ottenuto dall'ultima vendemmia.

## SUGGERIMENTO D'USO

Adatto per condire insalate e per la preparazione di pinzimoni e salse. Stupendo anche per dare un tocco originale a piatti di carne e pesce.



## CONFEZIONE

Disponibile in bottiglie singole da 250 ml con lamina rame.



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA DA 250ml



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code

