

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - Oro INVECCHIATO 6 ANNI

L'aceto balsamico di Modena IGP Andrea Da Ponte è un vero elisir per gli amanti del gusto e della più alta tradizione italiana. Prodotto da mani sapienti, il suo colore intenso accompagna un aroma di note fruttate e sentori legnosi, gradevolmente agrodolce.

Al gusto, l'affinamento di 6 anni in botti di legno e le trasformazioni microbiotiche attuate da ben 6 travasi, regalano sensazioni piacevolmente persistenti, agrodolci e fruttate, tipiche del mosto cotto.

Meraviglioso in cucina, può essere un regalo prezioso e originale, sicuramente adatto agli amanti di quei sapori sublimi ai quali solo l'esperienza e l'amore per un territorio possono dar vita.

DESCRIZIONE

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

Invecchiamento: 6 anni in legno

Numero travasi: 6

Acidità: min. 6%

IL TRAVASO

Per ripristinare livello iniziale della botte dopo l'evaporazione dovuta alle alte temperature dei mesi estivi, la quantità necessaria di aceto viene prelevata dalla botte successiva. Il livello ottimale dell'ultima botte si raggiunge versando del mosto cotto realizzato con le uve dell'ultima vendemmia.

SUGGERIMENTO D'USO

Pronto all'uso su insalate, verdure cotte, carne, pesce, salumi, patate, frittate, risotti, pizza, formaggi, macedonia, fragole, gelato, cheesecake...



CONFEZIONE

Disponibile in bottiglie singole da 250 ml con lamina oro.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA DA 250ml



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code

