

## Riserva Argento Aceto Balsamico di Modena

DueVittorie |

Die Aceto Balsamico di Modena sind aus Traubenmost gewonnener und hochkonzentrierter Essig.

Die drei Produkte von Due Vittorie unterscheiden sich in ihrer Reifezeit in den Eichenholzfässern.

Der Argento Aceto befriedigt Genießergaumen durch sein intensives Aroma und seinen leicht säuerlichen Geschmack.



### Sensorik

**Farbe** dunkelbraun  
**Geschmack** angenehme Säure, intensives Aroma

### Wissenswertes

**Trinktemperatur** °C

### Produzent

Der Familienbetrieb Vittorie hat seinen Sitz in Soliera, im Herzen des Lambrusco Gebietes Sorbara. Dieses Gebiet ist bekannt für die Fruchtbarkeit der Böden und für die Produktion von Balsamico-Essig - die berühmten "Aceto Balsamico di Modena". Umgeben von den eigenen Weinbergen, arbeitet das Unternehmen weiterhin nach der Tradition. Ein Zusammenleben von Erbe und moderner Technik.

Agricola Due Vittorie s.r.l. a socio unico | Via Canale, 35 | 41019 Soliera (Modena) Italia

