

Riserva Argento Aceto Balsamico di Modena

DueVittorie |

Der Riserva Argento Aceto Balsamico di Modena IGP ist ein hochkonzentrierter Essig aus eingekochtem Traubenmost, der die Tradition Modenas authentisch widerspiegelt. Maletti Regnani stellt drei verschiedenen Balsamicos her, der Argento unterscheidet sich durch seine ausgewogene Reifezeit in Eichenholzfässern, die ihm Struktur, Dichte und aromatische Tiefe verleiht.

Hergestellt in der Region Modena und IGP-zertifiziert, steht dieser Balsamico für geprüfte Herkunft und Qualität. Ohne Farb- oder Konservierungsstoffe überzeugt er mit natürlicher Viskosität und klarer, dunkelbrauner Farbe. In der Nase zeigt er ein intensives, vielschichtiges Aroma. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch mit klassischem Süße-Säure-Spiel, leicht säuerlicher Frische und feiner Bitternote im Hintergrund. Er passt hervorragend zu frischen Salaten, gegrilltem Gemüse oder gereiftem Käse.



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