Riserva di Famiglia Aceto Balsamico Modena

DueVittorie |

Der Famiglia Aceto Balsamico di Modena IGP von Maletti Regnani ist das kraftvolle Flaggschiff der Linie, in der Weinsprache gesprochen: die Riserva. Hergestellt aus eingekochtem, hochkonzentriertem Traubenmost und über lange Zeit in Eichenholzfässern gereift, entwickelt dieser Balsamico eine außergewöhnliche Dichte und aromatische Tiefe. Seine Textur ist nahezu sirupartig, dabei klar und brillant. In der Nase intensiv und vielschichtig, am Gaumen rund, samtig und perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure. Die cremige Konsistenz und das konzentrierte Aroma machen ihn zu einem vielseitigen Veredelungsprofi in der gehobenen Küche. Ob zu gegrilltem Gemüse, über frisch gehobeltem Parmesan, zu edlen Meeresfrüchten oder zur Glasur von Entenbrust.



Sensorik

Farbe	dunkelbraun
Geschmack	deutliche Süße, 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN