

Riserva di Famiglia Aceto Balsamico 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 Famiglia ist - um es in der Weinsprache zuzusagen - der Riserva der Linie. Ein sehr dickflüssiger und konzentrierter Balsamico, der mit intensivem Aroma, Klarheit und Cremigkeit überzeugt und sich hervorragend dazu eignet gegrilltes Gemüse zu würzen, Parmesan zu verfeinern, edle Meeresfrüchte zu parfümieren, Gänseleber zu marinieren, Entenbrust zu glasieren, kurzgebratenes Fleisch zu veredeln, Obst zu süßen oder oder oder ...



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