

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 Weomsprache zusagen - der Riserva der Linie. Ein sehr dickflüssiger und konzentrierter Balsamico, der mit intensiven Aroma, Klarheit und Cremigkeit überzeugt.



Speiseempfehlung

Mit einer solchen Kosbarkeit kann man viel machen, zum Beispiel gegrilltes Gemüse würzen, Parmesan verfeinern, edle Meeresfrüchte parfümieren, Gänseleber marinieren, Entenbrust glasieren, kurzgebratenes Fleisch veredeln, Obst 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