

Riserva Oro Aceto Balsamico di Modena

DueVittorie |

Der Riserva Oro Aceto Balsamico di Modena IGP von Maletti Regnani steht für die goldene Mitte italienischer Balsamico-Kunst. Hergestellt aus eingekochtem, hochkonzentriertem Traubenmost und nach jahrhundertealten Methoden verarbeitet, reift er in edlen Durmast-Eichenfässern und entwickelt dabei seine dichte, vollmundige Struktur.

Als Herzstück der Linie positioniert sich der Oro zwischen Frische und Intensität, genau darin liegt seine Stärke. Konzentriert, harmonisch und ausgewogen vereint er eine angenehme Süße mit lebendiger Säure. Das Ergebnis ist ein weich fließender, natürlicher Aceto Balsamico di Modena ohne Farb- oder Konservierungsstoffe, ausgezeichnet mit dem IGP-Siegel für geschützte geografische Angabe. In der Nase zeigt er reife Fruchtnoten und feine Holznuancen, am Gaumen wirkt er rund, geschmeidig und angenehm süßsauer mit nachhaltigem Finish. Perfekt zu Parmigiano Reggiano, Antipasti, gegrilltem Fleisch oder sogar zu Erdbeeren.



Sensorik

Farbe dunkelbraun
Geschmack dezente 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

