

Riserva Oro Aceto Balsamico di 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 goldene Oro ist die Mitte der Linie und genau das ist auch seine Kerneigenschaft. Er ist die goldene Mitte der Aromatik und des Gaumenspiels. Konzentriert, harmonisch, weich und süßsauer.



Speiseempfehlung

Die Riserva Oro eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Tomate-Mozzarella, zum Parfümieren von Meeresfrüchtesalaten, zu würzigem Hartkäse, zu kurzgebratenem Rindfleisch und zu Wildgerichten.

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