



Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO *Linea Platinum*

CODICE
AR250PRE

L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato Linea Platinum, della Antica Acetaia della Terra del Tuono è ottenuto secondo il metodo antico della nostra tradizione, solo da mosti di uve selezionati, cotti a fuoco diretto e poi miscelati con il miglior aceto di vino ben maturo. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato Linea Platinum ha una consistenza sciropposa, un colore scuro e lucente, ed il sapore piacevolmente agrodolce, gradevolmente aromatico. Ha un ottimo equilibrio e una buona struttura. Il gusto è intenso, fresco ed equilibrato, con il finale pulito, aromatico e persistente, da utilizzo completo, a tutto pasto. È ottimo anche sui piatti di mare, come sui primi a base di riso e pasta. È il perfetto complemento alle carni bianche, rosse ed ai formaggi, freschi o stagionati. È un meraviglioso abbinamento alla frutta, ai dolci, ai dessert ed ai gelati.

Colore	di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.
Olfatto	il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.
Gusto	il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.
Densità	1,35 circa
Acidità	6%
Invecchiamento	di lunga data, in pregiate botti di rovere  12
Ingredienti	Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli. Contiene solfiti.
Codice Ean	8032979016654



Scadenza	5 anni										
Pesi, Imballi	years	250 ml	0,60 kg	68x68x173 h	6	3,85 kg	220x150x205 h	100	600	420	800x1200x970 h



ACETAIA TERRA DEL TUONO Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia - Loc. Corticella - ITALY - Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435 - info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it