



# Terra del Tuono


BALSAMICO DAL 1892











## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIOLOGICO

CODICE  
**AR250BIORE**

*L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. da Uve Biologiche, è rigorosamente ottenuto dalla miscela di mosti lungamente cotti di uve ed aceto di vino provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. Il prodotto è lungamente affinato in botti di rovere destinate al contenimento esclusivo dell'Aceto Balsamico biologico. È un prodotto di buon corpo e di ottimo sapore, con gusto avvolgente e persistente. Le eccezionali caratteristiche di bontà derivano anche dalla alta qualità delle uve utilizzate, tutte rigorosamente italiane, nella nostra Acetaia. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., da Uve Biologiche è ottimo sui risotti delicati e sui primi piatti con sughi di carne o di verdure. È il miglior abbinamento alle carni rosse e bianche, soprattutto se poco cotte. Il suo contributo è prezioso per insaporire i formaggi di media stagionatura. Si coniuga poi idealmente ai dessert ed ai gelati.*

<b>Colore</b>	nero intenso.
<b>Olfatto</b>	di buona persistenza aromatica, ha profumi intensi di uve mature, con spiccate note fruttate.
<b>Gusto</b>	il sapore è morbido e profondo, di buon corpo, con gusti avvolgenti e persistenti.
<b>Densità</b>	1,30 circa
<b>Acidità</b>	6%
<b>Invecchiamento</b>	affinato in botti di rovere  5
<b>Ingredienti</b>	Mosto d'uva cotto biologico, aceto di vino biologico. Contiene solfiti.
<b>Codice Ean</b>	<b>8032979016593</b>



<b>Scadenza</b>	5 anni										
<b>Pesi, Imballi</b>	5 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