



Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892




ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BIOLOGICO

CODICE
AR250BIOSRE

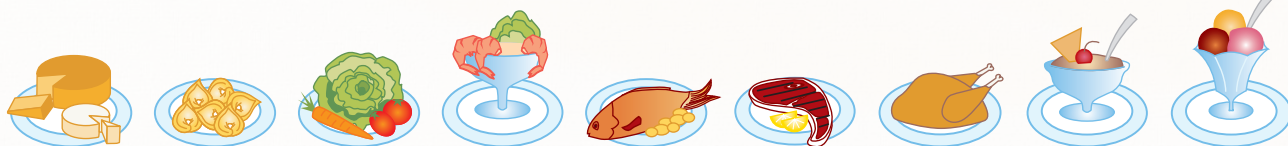
L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. da Uve Biologiche, è rigorosamente ottenuto dalla miscela di mosti concentrati e lungamente cotti di uve ed aceto di vino provenienti esclusivamente da agricoltura biologica.

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.

Colore	nero intenso.
Olfatto	di buona persistenza aromatica, ha profumi intensi di uve mature, con spiccate note fruttate.
Gusto	il sapore è morbido e profondo, di buon corpo, con gusti avvolgenti e persistenti.
Densità	1,20 circa
Acidità	6%
Invecchiamento	affinato in botti di rovere  2
Ingredienti	mosto d'uva cotto Biologico, aceto di vino biologico. Contiene Solfiti
Codice Ean	8032979016661



Scadenza	Scadenza										
Pesi, Imballi	5 anni 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