



Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892


ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.








CODICE
AR250CRE

L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., è un prodotto scorrevole, scuro, lucente, dal sapore agrodolce, con più rilevata tendenza all'agro.

È ottenuto con una miscela di mosti cotti di uve tipiche locali, tutte italiane, con piccole aggiunte di buon aceto di vino. Viene affinato dalla lenta e lunga permanenza in botti di rovere.

Il profumo è delicato, ed evidenzia una avvertibile nota acetica. Le sue eccezionali caratteristiche di bontà e di naturale densità derivano dal particolare metodo di produzione tipico della nostra Acetaia, messo a punto dai nostri Avi, oltre che dai tanti anni di maturazione in botti di rovere. Ottimo sulle insalate e sulle verdure fresche o alla piastra, può essere utilizzato per ultimare la cottura di intingoli di carne o pesce, o per caratterizzare piatti di carne bianca, salumi ed antipasti. Si accompagna a formaggi a pasta tenera di giovane stagionatura.

Colore	nero intenso.
Olfatto	il profumo è fragrante, giovane e fresco, per niente aggressivo, con buone percezioni di frutta matura.
Gusto	al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo, con buona sapidità e struttura, rilevanti le note tanniche.
Densità	1,30 circa
Acidità	6%
Invecchiamento	lungamente prolungato in pregiate botti di rovere  5
Ingredienti	Mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene solfiti.
Codice Ean	8032979016623

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

