



Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892


ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. SPRING








CODICE
AR250SRE

L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Terra del Tuono Linea Silver, è caratterizzato da un sapore leggero e fresco, rilascia una sensazione di acidità volatile pronunciata, al palato è percepito un gusto leggermente aggressivo.

Ha un profumo spiccato e una buona acidità, viene utilizzato per arricchire carpacci, pinzimoni, insalate fresche. Può essere aggiunto a fine cottura per insaporire piatti di crostacei, costolette d'agnello, petti di pollo e carni rosse magre. È adatto per preparare fondi di cottura per selvaggina e animali da cortile. Ottimo sugli stuzzichini e sugli antipasti, si accompagna a tutte le carni bianche.



Colore	nero intenso.
Olfatto	intenso, con leggera vena acidula, di grande intensità e persistenza piacevolmente aggressivo.
Gusto	di buon corpo, dal sapore intenso, armonico, con una buona acidità e una persistente tannicità.
Densità	1,25 circa
Acidità	6%
Invecchiamento	in pregiate botti di rovere  2
Ingredienti	Mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene solfiti.
Codice Ean	8032979016616

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