

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Aceto Balsamico di Modena

Famiglia Piacentini

| | |
|------------------------|----------------|
| CLASSIFICAZIONE | I.G.P. |
| TIPOLOGIA | Aceto |
| REGIONE | Emilia Romagna |
| PROVINCIA | Modena |

PROCESSO PRODUTTIVO

Affinato diversi mesi in botti di rovere, si ottiene dalla lavorazione di materie prime accuratamente selezionate. L'aroma del legno e le sottili note fruttate lo rendono un prodotto sempre gradito.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha un profumo molto intenso ma delicato, ed un sapore giustamente equilibrato tra il dolce e l'agro.

Molteplici sono gli usi di questo aceto: dai condimenti semplici per verdure crude o cotte e vinaigrette, alle salse a base di balsamico, alla preparazione di piatti di pesce saporiti, di carni, di fegato, di marinate.

Da consumarsi preferibilmente entro 10 anni.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 50 Cl.