

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.