



Aceto Balsamico Ex. Ve. Ermes Modena DOP

Acetaia Malpighi

Tipo	Aceto Balsamico
Origine	Italia
Produttore	Acetaia Malpighi Modena
Contenuto	100 ml
Articolo n.	82619819

Annotazioni

Bottiglia in vetro da 100 ml disegnata da Giorgetto Giugiaro e firmata da Ermes Malpighi, elegante astuccio nero, tappo dosatore TIC e ricettario.

Abbinamenti

A crudo, su scaglie di parmigiano, fragole fresche, risotti, foie gras, carpacci di carne e tartare di pesce. Per condire salse per carni cotte, verdure grigliate e cotte, formaggi stagionati, gelato artigianale alla vaniglia e cioccolato fondente. Perfetto nella sua forma pura, come digestivo.

Note di degustazione

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio, prodotto in edizione limitata e firmato personalmente da Ermes Malpighi. Un prodotto straordinariamente pregiato, molto denso, dal gusto rotondo e dal profumo intenso, lungamente invecchiato in botti dei legni più pregiati.