Aceto Balsamico Extravecchio Modena DOP

Acetaia Malpighi

Tipo	Aceto balsamico
Origine	Culinaria, Aceto Balsamico
Produttore	Acetaia Malpighi Modena
Contenuto	100 ml
Articolo n.	82618819

Annotazioni

Bottiglia in vetro da 100 ml disegnata da Giorgetto Giugiaro, scatola del Consorzio Produttori Antiche Acetaie, tappo dosatore TIC e ricettario.

Abbinamenti

Perfetto da gustare in gocce con cucchiaini di porcellana bianca o di plastica (ma non di alluminio) a fine pasto come digestivo. Esprime il meglio di sé se utilizzato a crudo e versato a piccole gocce sopra scaglie di parmigiano, fragole fresche, gelato alla vaniglia. È un ingrediente originale per cocktail sofisticati. Non copre gli aromi, ma li enfatizza.

Note di degustazione

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal gusto del tutto armonico e maturo, si caratterizza per l'elevata densità e il profumo intenso e persistente.