



# Aceto Balsamico Extravecchio Modena DOP

Acetaia Malpighi

<b>Tipo</b>	Aceto balsamico
<b>Origine</b>	Italia
<b>Produttore</b>	Acetaia Malpighi Modena
<b>Contenuto</b>	100 ml
<b>Articolo n.</b>	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.