ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
Invecchiato 12 anni

Dopo 12 anni di affinamento in legni pregiati, sempre prelevato dalle botti più piccole, il mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, si può fregiare della denominazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. 12 anni di storia condensate in un prodotto pregiato, invecchiato in batterie di diverse capacità e legno, custodite in solaio o sottotetto dove le variazioni climatiche fra le varie stagioni e fra il giorno e la notte tipiche del territorio Modenese, consentono al mosto cotto di trasformarsi nel corso degli anni nel prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. È il legno che conferisce all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato 12 anni le diverse note che lo caratterizzano. Il castagno, ricco di tannini contribuisce al colore scuro, il gelso concentra il prodotto più velocemente, il ginepro cede le essenze resinose, il ciliegio addolcisce il sapore, mentre il rovere conferisce all'aceto già maturo un tipico sapore vanigliato.

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento, che varia dai 12 anni ai 25 anni, in una serie di vaselli di legni diversi. Il risultato di questo processo naturale è un prodotto dal sapore dolce e agro ben equilibrato, di colore bruno scuro, carico e lucente, che manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciroppositá. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si ricava solo da mosti di uve di Lambrusco, Ancelotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino e Occhi di Gatta coltivate esclusivamente nella provincia di Modena. Si consiglia di utilizzarlo a crudo aggiungendolo all'ultimo momento per gustarne al meglio e non disperderne il grande patrimonio di profumi e sapori che offre. Ideale sulle fragole, per mantecare il gelato alla crema, con Parmigiano Reggiano, tartare di carne e su risotti. Ottimo l'abbinamento con dolci a base di cioccolato fondente.

QUALITÁ

Invecchiato
almeno 12 anni

FORMATO

100 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per porzione (1 cucchiaio 15 ml)

Energia	kJ 186/ kcal 44
Grassi	g 0
di cui acidi grassi saturi	g 0
Carboidrati	g 12
di cui zuccheri	g 12
Proteine	g 0
Sale	g 0

INGREDIENTI

100% mosto d'uva cotto. **Contiene solfiti non aggiunti.**

PROFILO SENSORIALE

Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, pieno, vellutato, intenso e persistente.

CONSIGLI D'USO

Utilizzare a crudo aggiungendolo all'ultimo momento per gustarne al meglio e non disperderne il grande patrimonio di profumi e sapori che offre. Ideale sulle fragole, per mantecare il gelato alla crema, con Parmigiano Reggiano, tartare di carne e su risotti. Ottimo l'abbinamento con dolci a base di cioccolato fondente.

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.
Confezionato da: ABTM SERVIZI s.r.l. Via Vaciglio sud 1085/1 – 41126 Modena (Italy)