

BALSAMICO

Aceto Balsamico di Modena

LEGGENDA



PROFILO

VISIVI

COLORE BRUNO

LIMPIDENZA

BRILLANTEZZA



OLFATTIVO

CARATTERISTICO

PERSISTENTE

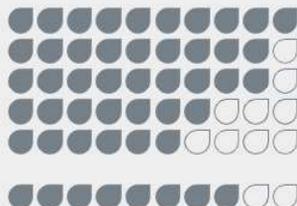
INTENSO

DELICATO

GRADEVOLMENTE

ACETICO

NOTE LEGNOSE



GUSTATIVO

AGRODOLCE

EQUILIBRATO

GRADEVOLE

CARATTERISTICO

DENSITÀ



Il viaggio del nostro leggendario aceto balsamico di Modena è iniziato in un ottobre di oltre dieci anni fa, nell'incantevole Modena, roccaforte del balsamico e di quel sapere tramandato nel tempo da cui non può prescindere la sua produzione. Dalle uve Trebbiano e Lambrusco, vendemmiate tardivamente, si ricava il mosto, il quale viene cotto lungamente e successivamente fatto maturare, passando di botte in botte. Un lungo viaggio, ma che ripaga di ogni fatica: l'aceto balsamico affascina con il suo aroma caratteristico, in cui si fondono delicatamente note dolci e acide.