

ACETO BALSAMICO

Condiment made with balsamic vinegar

Puglia



Gusto: caratterizzato da un ricco profumo e da una buona e rotonda acidità. Sapore vellutato e spiccate note di barrique.

Palate: a characteristic, rich aroma is complemented by good acidity and a round mouthfeel. Velvety, with pronounced notes of barrique.



Ingredienti: aceto balsamico di Modena IGP 99%, aceti di vino.

Ingredients: balsamic vinegar of Modena IGP 99%, and wine vinegar.



Invecchiamento: in botti di rovere francese.

Flavor: in French oak barrels.



Abbinamento: ideale per condire insalate e verdure lesse; adatto anche per carni bianche e formaggi freschi o semi stagionati.

Pairings: ideal for dressing salads and vegetables, both cooked and raw. Perfect for white meats, and fresh and semi-aged cheese.