

Aceto Balsamico di Modena

Durch die Kombination von Most gekocht Wein gewonnen, aus Trauben der Lambrusco di Sorbara DOC und Weinessig, durch teilweise Ansäuerung des selben verursacht, die DUE VITTORIA FAMIGLIA reifen in Eichenfässern vor Abfüllung. Das Rezept, eifersüchtig bewacht, kann eine außerordentliche Essig, um den Markt in begrenzten Mengenangeboten produzieren.

Die dunkle Bernsteinfarbe, intensives Aroma, der Geschmack zwischen Süße und Säure ausgewogen, Dichte und Klarheit, machen es zu einem einzigartigen Balsamico.

Keine Farbstoffe, Konservierungsmittel und Sulfite, l'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP RISERVA FAMIGLIA drückt Respekt für die Natur und Ihre Produkte, die Erhaltung der alten Anlagen und eine Leidenschaft für die Geschmacksrichtungen.

