

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Ottenuto dalla combinazione di mosto cotto, ricavato da uve di Lambrusco di Sorbara DOC, e aceto di vino, proveniente dalla parziale acetificazione delle stesse.

La ricetta, gelosamente custodita, consente di produrre un aceto straordinario, proposto al mercato in quantità limitata.

Il colore ambrato scuro, il profumo intenso, il sapore perfettamente dosato tra dolcezza e acidità, la densità e la limpidezza, ne fanno un balsamico inimitabile, che firma ogni pietanza con l'eccellenza e la qualità della terra d'origine.

Senza coloranti, conservanti e solfiti, l'Aceto Balsamico di Modena IGP Riserva di Famiglia esprime il rispetto della natura e dei suoi prodotti, la salvaguardia delle lavorazioni antiche, la passione per i sapori tipici.

