

CONDIMENTO BALSAMICO BARRICATO

DESCRIZIONE

Il mosto concentrato e l'aceto di vino che compongono questo Condimento Balsamico Barricato sono ottenuti dalle uve dei nostri vigneti, che vengono lavorate e acetificate secondo antiche ricette di famiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante
Colore: ambrato
Profumo: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente
Sapore: agrodolce ben equilibrato

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco
Densità: 1.29 (valore medio)
Acidità: 4.30 (valore medio)
Conservabilità: 3 anni di conservazione, la concentrazione zuccherina è un ostacolo naturale nello sviluppo di batteri indesiderati

ABBINAMENTO

Questo Condimento Bianco Barricato si abbina a pesce e carni bianche alla griglia, pollo o maiale arrosto, roast-beef o carne salada, crostacei, formaggi stagionati, insalate miste con frutta secca. Si sposa anche con dolci come panna cotta o gelato e macedonie di frutta fresca

DESCRIPTION

The concentrated must and wine vinegar that make up this Barricato Balsamic Condiment are obtained from grapes grown in our vineyards, which are processed and acetified according to ancient family recipes

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Appearance: clear and bright
Colour: amber
Perfume: pleasantly acetic, characteristic, persistent
Well: balanced sweet and sour taste

ANALYTICAL DATA

Ingredients: concentrated grape must, white wine vinegar
Density: 1.29 (mean value)
Acidity: 4.30 (average value)
Shelf life: 3 years, sugar concentration is a natural obstacle in the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHUNG

This Barricato White Condiment pairs well with grilled fish and white meats, roast chicken or pork, roast beef or carne salada, shellfish, aged cheeses, and mixed salads with dried fruit. It also goes well with desserts such as panna cotta or ice cream and fresh fruit salads

BESCHREIBUNG

Der konzentrierte Most und der Weinessig, aus denen dieser Condimento Balsamico Barricato besteht, werden aus den Trauben unserer Weinberge gewonnen, die nach alten Familienrezepten verarbeitet und zu Essig vergoren werden

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar und glänzend
Farbe: bernsteinfarben
Duft: angenehm essigartig, charakteristisch, anhaltend
Geschmack: gut ausgewogen süß-sauer

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig
Dichte: 1,29 (Mittelwert)
Säure: 4,30 (Durchschnittswert)
Haltbarkeit: 3 Jahre, die Zuckerkonzentration ist ein natürliches Hindernis für die Entwicklung unerwünschter Bakterien

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser weiße Barrique-Essig passt zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch, gebratenem Hähnchen oder Schweinefleisch, Roastbeef oder Fleischsalat, Krustentieren, gereiftem Käse und gemischten Salaten mit Trockenfrüchten. Er passt auch zu Desserts wie Panna Cotta oder Eiscreme und frischen Obstsalaten

