

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP MONTE ARGENTO

DESCRIZIONE

Il mosto cotto e l'aceto di vino che compongono questo Balsamico IGP sono ottenuti dalle varietà di Lambrusco Salamino e Trebbiano vengono lavorate e acetificate secondo antiche ricette di famiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante
Colore: bruno intenso
Profumo: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente
Sapore: agrodolcedolce ben equilibrato

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino
Densità: 1.24 (valore medio)
Acidità: 5.80 (valore medio)
Conservabilità: 5 anni di conservazione, la concentrazione zuccherina è un ostacolo naturale nello sviluppo di batteri indesiderati

ABBINAMENTO

Questo Aceto Balsamico di Modena IGP accompagna risotti e pasta fresca ripiena. Si abbina a formaggi freschi come ricotta e burrata, carni rosse o bianche alla griglia e insalate di mare, verdure grigliate e macedonie di frutta. Si sposa anche con formaggi stagionati, come pecorini, Parmigiano Reggiano, e uova sode.

DESCRIPTION

The cooked must and wine vinegar that make up this IGP Balsamic Vinegar are obtained from Lambrusco Salamino and Trebbiano grapes, which are processed and acetified according to ancient family recipes

COMPOSITION CHARACTERISTICS

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

ANALYTICAL DATA

Ingredients: concentrated grape must, white wine vinegar
Density: 1.24 (mean value)
Acidity: 5.80 (average value)
Shelf life: 5 years of storage, the sugar concentration is a natural barrier to the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHING

This Balsamic Vinegar of Modena PGI accompanies risottos and fresh stuffed pasta. It pairs well with fresh cheeses such as ricotta and burrata, grilled red or white meats and seafood salads, grilled vegetables and fruit salads. It also goes well with aged cheeses such as pecorino, Parmigiano Reggiano, and hard-boiled eggs

BESCHREIBUNG

Der konzentrierte Most und der Weinessig, aus denen dieses Balsamico Bianco besteht, werden aus den Trauben unserer Weinberge gewonnen, die nach alten Familienrezepten verarbeitet und acetifiziert werden

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

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

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: konzentrierter Traubenmost, Weinessig
Dichte: 1,24 (Mittelwert)
Säure: 5,80 (Durchschnittswert)
Haltbarkeit: 5 Jahre, der Zuckergehalt verhindert auf natürliche Weise die Entwicklung unerwünschter Bakterien

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Aceto Balsamico di Modena IGP passt zu Risotto und frischer gefüllter Pasta. Er passt zu Frischkäse wie Ricotta und Burrata, gegrilltem rotem oder weißem Fleisch und Meeresfrüchtesalaten, gegrilltem Gemüse und Obstsalaten. Er passt auch zu gereiftem Käse wie Pecorino, Parmigiano Reggiano und gekochten Eiern

