

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP MONTE ORO

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: dolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico

DATI ANALITICI

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino
Densità: 1.33 (valore medio)
Acidità: 6 (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 formaggi stagionati, come pecorini e Parmigiano Reggiano, risotto alla Parmigiana, tortelli di zucca, salmone e verdure fresche e cotte. Ideale sulla selvaggina e con le cipolle caramellate, trova il suo abbinamento più classico sulle fragole e sul gelato alla vaniglia, ma anche su pesche e cioccolato fondente

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 sweetness, pleasant and characteristic

ANALYTICAL DATA

Ingredients: concentrated grape must, wine vinegar
Density: 1.33 (mean value)
Acidity: 6 (average value)
Shelf life: 5 years of storage, the sugar concentration is a natural barrier to the development of unwanted bacteria

FOOD MATCHUNG

This Balsamic Vinegar of Modena PGI accompanies aged cheeses, such as pecorino and Parmigiano Reggiano, risotto alla Parmigiana, pumpkin tortelli, salmon, and fresh and cooked vegetables. Ideal with game and caramelized onions, it finds its most classic pairing with strawberries and vanilla ice cream, but also with peaches and dark chocolate

BESCHREIBUNG

Der gekochte Most und der Weinessig, aus denen dieser Balsamico IGP hergestellt wird, werden aus den Rebsorten Lambrusco Salamino und Trebbiano gewonnen und nach alten Familienrezepten verarbeitet und zu Essig vergoren

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klar und glänzend
Farbe: intense brown
Duft: angenehm essigartig, charakteristisch, anhaltend
Geschmack: gut ausgewogen, angenehm und charakteristisch süß

ANALYTISCHE DATEN

Zutaten: konzentrierter Traubenmost, Weinessig
Dichte: 1,33 (Mittelwert)
Säure: 6 (Durchschnittswert)
Haltbarkeit: 5 Jahre Lagerung, der Zuckergehalt verhindert auf natürliche Weise die Entwicklung unerwünschter Bakterien

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Aceto Balsamico di Modena IGP passt zu gereiftem Käse wie Pecorino und Parmigiano Reggiano, Risotto alla Parmigiana, Kürbis-Tortelli, Lachs und frischem und gekochtem Gemüse. Ideal zu Wild und karamellisierten Zwiebeln, findet er seine klassischste Kombination auf Erdbeeren und Vanilleeis, aber auch auf Pfirsichen und

