Wijnfiche

# Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte | IGP - 25 cl Etichetta Nera VINEGAR —

**Domein**

**Acetaia Le Aperte**

Het domein Le Aperte is gelegen in de provincie Modena, in het Noorden van Italië, tussen Parma en Bologna. De naam dankt het domein aan de open vlakte waarin het gelegen is. De bodem is er zeer rijk aan klei, wat heel geschikt is voor zoete druiven, wat dan weer het recept is voor een goede Balsamico di Modena. Le Aperte gaat er prat op enkel druiven van het eigen domein te gebruiken.

**Vinificatie**

Voor deze aromatische azijn gebruikt men Trebbianodruiven. De most wordt gekookt om het vocht te verdampen, zodat deze een donkere kleur krijgt. Na afkoelen, voegt men oude Balsamicoazijn toe. Vervolgens gist het mengsel in houten vaten, waar suiker wordt omgezet in alcohol, en vervolgens in azijnzuur. Dit systeem van houten vaten, met jonge en oude Balsamico, is vergelijkbaar met het Spaanse Solerasysteem. In deze fles zit 6 jaar oude balsamico, gerijpt in houten vaten van 225 liter.

**Smaak**

De Balsamico azijn is dik en romig. Hij kan desserts en andere gerechten naar een hoger niveau tillen. Je kan van deze Balsamico ook puur genieten.

**Gerechten**

Salades | Dessert - rode vruchten | Kaas - Parmigiano | Carpaccio | Cake | Bistecca alla Fiorentina

**Algemene info**

Druivenrassen: Trebbiano (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Smaakprofiel: Balsamicoazijn

