Wijnfiche

Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte | IGP - 25 cl Etichetta Bianca 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

Balsamico wordt gemaakt in de Italiaanse provincie Modena, tussen Parma en Bologna. Rijpe druiven worden met de schil geperst tot pulp (most). Deze most wordt gekookt tot een dikke substantie. De rijping gebeurt in eiken vaten. Hoe dikker de balsamico, hoe meer gerijpt hij is. Men wisselt soms van vat tijdens de rijping om een meer complexe smaak te bekomen.

Smaak

Een balsamicoazijn met een gemiddelde viscositeit en gebalanceerde smaak. Ideaal voor dagdagelijks gebruik bij rauwe of bereide groenten, gegrild vlees of risotto.

Gerechten

Vlees - gegrild | Risotto | Groenteschotel | Charcuterie

Algemene info

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Smaakprofiel: Balsamicoazijn

