Wijnfiche

Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte | IGP - 25 cl Linea Chef - Etichetta Viola
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

Rijpe druiven worden met de schil geperst tot pulp (most). Deze most worden gekookt tot een dikke substantie. De rijping gebeurt in eiken vaten. Hoe dikker de balsamico, hoe langer hij bewaard is. Men wisselt soms van vat tijdens de rijping om een meer complexe smaak te bekomen.

Smaak

De balsamico heeft een frisse en intense smaak. Hij geeft een mooi gebalanceerde en stevige toets aan uw gerechten.

Gerechten

Pizza | Vlees - gegrild | Risotto | Fruitsla | Kaas - zacht

Algemene info

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

