Wijnfiche

Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte 12 | IGP - 10 cl Linea Terre Di Modena
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

Dit is een traditionele balsamico azijn van Modena die wordt geproduceerd onder controle van een onafhankelijke commissie voordat het op de markt wordt aangeboden en uitsluitend wordt bereid met gekookte lokale druivenmost. Na een periode van rust beginnen de lange stadia van rijping en veroudering in kleine vaten van verschillende houtsoorten. Wat je krijgt is een buitengewoon product, licht glanzend bruin, een stroperige consistentie, karakteristieke geur en complexe, fluweelachtige, intense en aanhoudende smaak.

Smaak

Evenwichtige smaak, zeer uitnodigend. De sterke smaak van de azijn wordt verzacht door de verfijning in eiken vaten waardoor het een bijzonder aroma en harmonie krijgt.

Gerechten

Kaas - Parmigiano | Aardbeien

Algemene info

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

