Wijnfiche

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

Domaine

Acetaia Le Aperte

Le domaine Le Aperte est situé dans la province de Modène, au nord de l'Italie, entre Parme et Bologne. Le domaine doit son nom à l'espace ouvert dans lequel il se trouve. Le sol est très riche en argile, ce qui convient très bien aux raisins doux, qui constituent à leur tour la recette d'un bon balsamique de Modène. Le Aperte est fier de n'utiliser que des raisins de son propre domaine.

Vinification

Les raisins Trebbiano sont utilisés pour ce vinaigre aromatique. Le moût est cuit pour évaporer l'humidité et obtenir une couleur sombre. Après refroidissement, du vieux vinaigre balsamique est ajouté. Le mélange est ensuite fermenté dans des fûts en bois, où le sucre est transformé en alcool, puis en acide acétique. Ce système de tonneaux en bois, composé de vinaigre balsamique jeunes et vieux, est comparable au système espagnol Solera. Cette bouteille contient du vinaigre balsamique âgé de 6 ans, vieilli dans des fûts en bois de 225 litres.

Dégustation

Le vinaigre balsamique est épais et crémeux. Il peut amener les desserts et autres plats à un niveau supérieur. Vous pouvez également profiter de ce vinaigre balsamique.

Mets adaptées

Salades | Dessert - fruits rouges | Fromage - Parmigiano | Carpaccio | Cake | Bistecca alla Fiorentina

Caractéristiques

Cépage: Trebbiano (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Profil de goût: Balsamicoazijn

