Wijnfiche

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

Le balsamique est fabriqué dans la province italienne de Modène, entre Parme et Bologne. Les raisins mûrs sont pressés avec la peau en pulpe (moût). Ce moût est cuit dans une substance épaisse. La maturation se fait en fûts de chêne. Plus le vinaigre balsamique est épais, plus il est mûri. Les gens changent parfois de fût pendant la maturation pour obtenir un goût plus complexe.

Dégustation

Ce vinaigre balsamique a un goût harmonieux et convient à une utilisation quotidienne. Il est un bon compagnon pour les légumes de saison, les viandes grillées et le risotto.

Mets adaptées

Viande - grillée | Risotto | Assiette de légumes | Charcuterie

Caractéristiques

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Profil de goût: Balsamicoazijn