Wijnfiche

Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte | IGP - 25 cl Linea Chef - Etichetta Viola
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 mûrs sont pressés avec la peau en pulpe (moût). Ces moûts sont cuits dans une substance épaisse. La maturation se fait en fûts de chêne. Plus le vinaigre balsamique est épais, plus il a été conservé longtemps. Les gens changent parfois de fût pendant la maturation pour obtenir un goût plus complexe.

Dégustation

Le vinaigre balsamique a un goût frais et intense. Il donne une touche bien équilibrée et robuste à vos plats.

Mets adaptées

Pizza | Viande - grillée | Risotto | Salade de fruits | Fromage - doux

Caractéristiques

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

