Wijnfiche

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

Il s'agit d'un vinaigre balsamique traditionnel de Modène produit sous le contrôle d'une commission indépendante avant d'être mis sur le marché et préparé exclusivement avec du moût de raisin local cuit. Après une période de repos, les longues étapes de maturation et de vieillissement commencent dans de petits fûts de différents types de bois. Vous obtenez un produit extraordinaire, un brun légèrement brillant, une consistance visqueuse, une odeur caractéristique et un goût complexe, velouté, intense et persistant.

Dégustation

Goût équilibré, très invitant. Le goût prononcé du vinaigre est adouci par le raffinement des fûts de chêne, ce qui lui donne un arôme et une harmonie spéciaux.

Mets adaptées

Fromage - Parmigiano | Fraises

Caractéristiques

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

