

CECI
1938

TERRE VERDIANE L'ACETAIA 1813

Si racconta che Terre Verdiane l'acetaia nasce quando il "Grande Maestro" stava assaggiando il suo aceto e discuteva con i suoi amici di una "botticella" un po' particolare ... Decisero di provarlo in occasione di una cena tra gente dal "palato molto fine" ... Quel gusto un po' acidino e la consistenza differente rispetto agli altri fecero innamorare i conviviali. Da allora questo "gioiello" ve lo riproponiamo.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Condimento Balsamico

Vitigno: Malvasia, Lambrusco, Trebbiano

Invecchiamento: minimo 12 anni in Botti di legni differenti (Rovere, Castagno, Ciliegio, Frassino, Ginepro e Acacia) per acquistare i profumi pregiati del legno.

Densità (20°C): Min. 1,32

Acidità: Min. 4,5%

Formato: 200 ml

Codice: A-19

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Marrone intenso brillante con riflessi dorati.

Profumo: Intenso, appagante, con persistenti note balsamiche e di frutta matura.

Gusto: Agrodolce, ben bilanciato, intenso e delicato con sapore di frutta e di legno con acidità tipica del mosto cotto.

Abbinamenti: Visto l'equilibrio fantastico raggiunto tra densità, acidità e zuccheri si consiglia di utilizzarlo come "esaltatore" di sapori versandolo direttamente sui piatti quando essi si trovano già sulla tavola. Si sposa ottimamente con carni e verdure alla griglia, crudità in tutte le sue sfaccettature ed è anche ottimo sul formaggio stagionato e in particolare sul parmigiano reggiano.