CECI
1938

TERRE VERDIANE L'ACETAIA 1813

Si racconta che L'Acetaia Terre Verdiane nacque quando il Maestro stava assaggiando il suo aceto e discutendo con i suoi amici di una botticella particolare… Decisero di provarlo in occasione di una cena tra buongustai: il sapore piacevolmente acidulo e la consistenza unica fecero innamorare i convitati.
Da allora vi riproponiamo questo piccolo gioiello.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Condimento Balsamico

Vitigni: 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: Bruno carico brillante con riflessi ambrati.

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: Dato l'ottimo equilibrio tra densità, acidità e zuccheri è il perfetto tocco finale di svariati piatti, in grado di esaltarne le qualità. Si sposa ottimamente con carni e verdure alla griglia, piatti crudi; notevole l'abbinamento con formaggi stagionati, in particolare con il Parmigiano-Reggiano.