



V66031025

Aceto Balsamico di Modena - cl 25

La pratica della cottura del mosto d'uva risale agli antichi romani ma fu presso la corte Estense a Modena che venne coltivata, sul finire del XIII secolo, l'arte della produzione dell'aceto. Il disciplinare, pubblicato nel 1965, è stato perfezionato dai produttori nel 1994 e dopo un lungo iter, nel 2009 ha ricevuto il riconoscimento europeo ed è stato inserito nel registro delle produzioni IGP. Frutto di un processo antico che prevede una lenta acetificazione, l'Aceto Balsamico Bio di Modena Bottega presenta un bouquet inconfondibile ed un gusto rotondo e pieno.

Area di Produzione: Modena (Emilia Romagna)

Caratteristiche:

per la produzione di questo pregiato aceto si utilizza mosto d'uva concentrato biologico che può essere ricavato da soli sette vitigni tipici delle zone di Modena e Reggio Emilia. Successivamente all'aggiunta di una piccola percentuale di aceto di vino biologico, così come previsto dal disciplinare, si procede con la maturazione all'interno di recipienti di legno pregiato quali ad esempio rovere, castagno, quercia, gelso o ginepro. Il lungo riposo nelle botti di legno rende l'aceto via via più profumato e gli conferisce la caratteristica colorazione scura. Al termine del periodo di affinamento, un gruppo di tecnici e di assaggiatori procede ad un esame analitico ed organolettico superato il quale il prodotto può ottenere la certificazione IGP. L'Aceto Balsamico Bio di Modena Bottega deriva esclusivamente dalla sapiente miscela di aceto di vino biologico e di mosto biologico e per la sua produzione non si utilizzano né conservanti né coloranti.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Colore bruno.

Bouquet: Al naso presenta un profumo intenso e piacevolmente acetico.

Taste: pieno al palato, si caratterizza per il perfetto equilibrio tra l'agro e il dolce e per il sapore morbido e avvolgente.

Caratteristiche Chimiche:

Acidità: 6%

Abbinamenti: Perfetto per condire l'insalata e la verdura sia cotta che cruda, per preparare un pinzimonio e per marinare sia la carne che il pesce, può essere utilizzato anche per dare un tocco in più a risotti, zuppe, crostacei, formaggi (ottimo l'abbinamento con il parmigiano reggiano), frutta (in particolare le fragole) e al gelato.

Da consumare preferibilmente: 5 anni.

