



Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

Cofanetto regalo con
**ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
INVECCHIATO
Linea Platinum**

CODICE
VITTORIA250P

L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato Linea Platinum, della Antica Acetaia della Terra del Tuono è ottenuto secondo il metodo antico della nostra tradizione, solo da mosti di uve selezionati, cotti a fuoco diretto e poi miscelati con il miglior aceto di vino ben maturo. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato Linea Platinum ha una consistenza sciropposa, un colore scuro e lucente, ed il sapore piacevolmente agrodolce, gradevolmente aromatico. Ha un ottimo equilibrio e una buona struttura. Il gusto è intenso, fresco ed equilibrato, con il finale pulito, aromatico e persistente, da utilizzo completo, a tutto pasto. È ottimo anche sui piatti di mare, come sui primi a base di riso e pasta. È il perfetto complemento alle carni bianche, rosse ed ai formaggi, freschi o stagionati. È un meraviglioso abbinamento alla frutta, ai dolci, ai dessert ed ai gelati.

Colore di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.

Olfatto il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.

Gusto il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.

Densità 1,35 circa

Acidità 6%

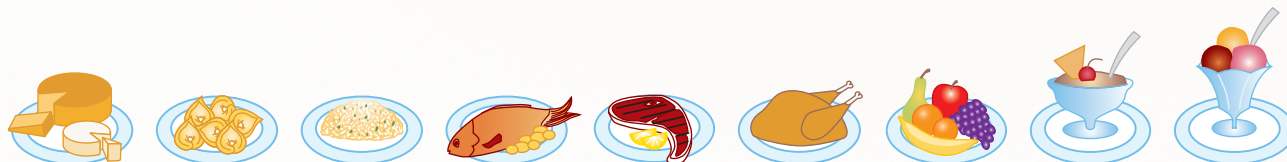
Invecchiamento di lunga data, in pregiate botti di rovere

Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli. Contiene solfiti.

Ingredienti

Codice Ean **8032979070908**

Scadenza	10 anni										
Pesi, Imballi		250 ml	950 g	100x100x235 h	2	2,1 kg	180x120x180 mm	80	160 pcs	360	800x1200x1250 h mm



ACETAIA TERRA DEL TUONO Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia - Loc. Corticella - ITALY - Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435 - info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it

