



Aceto Balsamico di Modena IGP **tipo denso**

- Ingredienti:** mosto d'uva cotto, aceto di vino.
- Zona di produzione:** provincia di Modena.
- Metodo di elaborazione:** lenta fermentazione di mosto cotto maturato in botti di rovere fino a 3 anni.
- Descrizione:** colore bruno denso, limpido e brillante; profumo gradevole e persistente; di elevata densità, corpo ed equilibrio; con note di frutta secca e mosto cotto; agrodolce, gradevolmente acetico.
- Acidità:** 6%.
- Capacità:** 250 ml astucciato.
- Abbinamenti gastronomici:** ideale per l'utilizzo a crudo sui formaggi stagionati (l'abbinamento tipico con Parmigiano Reggiano); sul risotto; su una fresca insalata o verdure gratinate o saltate in padella; ottimo sulla carne alla griglia o sui gamberoni allo spiedo; sorprendente sulle fragole e gelati alle creme.
- Temperatura di servizio:** temperatura ambiente.

