



Condimento Balsamico Etrusco Aceto Balsamico

VARIETA' UVE IMPIEGATE

Percentuali variabili di uve montalcinesi tradizionali a bacca bianca: Moscadello e Trebbiano.

DESCRIZIONE

Colore: bruno scuro, carico e lucente.

Profumo: caratteristico, complesso, speziato, evidenzia una gradevole ed armonica acidità.

Sapore: tipico, con grande equilibrio agro-dolce.

Ottimo condimento per risotti, è particolarmente indicato nella preparazione di carni bianche e rosse, sul pesce al cartoccio o al forno, su omelette e su altre ricette in agro-dolce. Per le sue caratteristiche aromatiche entra anche nella preparazione di alcuni dessert a base di frutta e gelatina.

NOTE TECNICHE

Tecnica di produzione: le uve, raccolte tardivamente, vengono pigiate. Il mosto filtrato viene messo a cuocere e, in seguito, lasciato raffreddare per poi essere collocato in botti di legno (4 - 8 mesi). Durante questa permanenza si avvia il processo di "balsamizzazione".

Successivamente si procede al progressivo travaso in botticelle di capacità decrescenti (da 60 a 25 litri) e di legno diverso (rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso) fino a colmare l'ultima botticella da 25 litri dalla quale viene prelevata, a fine maturazione, la salsa balsamica.

L'invecchiamento si protrae per circa 12 anni.

Acidità totale: 56%



FORMATI DISPONIBILI:
0,150 l