

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

Bollino Oro

Confezione:

Il prodotto si presenta in bottiglia da 100 ml con etichetta numerata, inserita in un elegante cofanetto in abbinamento ad un dosatore e ad un libretto del Consorzio ABT di Reggio Emilia, riguardante la storia dell'aceto balsamico etradizionale, i processi produttivi, le principali caratteristiche e diversi consigli d'uso.

Caratteristiche organolettiche:

colore: molto scuro, intenso e limpido

consistenza: denso e corposo

aroma: penetrante, dalla gradevole nota acida, bouquet persistente che fa risaltare i legni delle botti in cui è stato invecchiato

gusto: strutturato e persistente, ricco ed intenso, con una prevalenza della

Consigli d'uso:

La sua ricchezza e la sua persistenza lo rendono ottimo da gustare a fine pasto, puro, con un bicchierino da meditazione.

Da utilizzare rigorosamente a crudo, sul salato si abbina perfettamente ai formaggi più stagionati e piccanti e con il dolce, in sorprendente abbinamento a gelati, crema pasticcera, frutti rossi e nella farcitura di panettoni e strudel.

Ingredienti:

mosto d'uva cotto, ottenuto per spremitura delicata di uve di vitigni autoctoni

Processo produttivo:

IL mosto fresco viene cotto a fuoco diretto in caldaia. Una volta ottenuta la concentrazione voluta si lascia raffreddare, poi viene travasato in una damigiana e decantato durante l'inverno.

A primavera inizia la fermentazione alcolica ad opera di lieviti particolari, a cui segue l'ossidazione acetica in batteria.

Si procederà poi al rinalzo annuale travasando il prodotto dal barile più capiente a quello successivo, compensando così le perdite che si sono avute per evaporazione.

La batteria viene governata mantenendo costanti i livelli dell'aceto nei barili (2/3 della loro capienza) attraverso il rinalzo nei primi 12 anni del processo di invecchiamento.

L'invecchiamento in batteria deve avere una durata di almeno 25 anni.

Il prodotto invecchiato dovrà infine superare le prove di assaggio

Conservazione:

Conservare a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione le caratteristiche organolettiche del prodotti si mantengono inalterate.

Per una migliore conservazione si sconsiglia di tenere il prodotto vicino a fonti di eccessivo calore o freddo.

Scadenza:

Consumare il prodotto entro 10 anni dall'imbottigliamento.



ACETAIA DI
MONTERICCO



Acetaia di Montericco sas - Albinea (RE)

tel: 0522-347751 fax: 0522-347982 email: info@acetaiadimontericco.it