



Condimento balsamico

PROCESSO: La vendemmia avviene tra l'inizio di settembre e ottobre. Il processo di cottura del mosto è molto lento, ci vogliono circa 24 ore su una fiamma diretta. La fermentazione avviene ad aria aperta. Il mosto cotto matura in querce e vi rimane fino a primavera. Poi il mosto viene messo in una vasca di acciaio inox chiamata "Badessa" dove una selezione di batteri avvia la fermentazione acetica. Dopo 10 anni il mosto diventa aceto e passa attraverso una serie di piccole botti in diversi tipi di legno: castagno, rovere, gelso, robinia e ciliegio. Queste botti hanno diverse dimensioni decrescenti da 75 a 10 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: marrone scuro ma luminoso

DENSITA' molto consistente, con una bella concentrazione


SAPORE: corposo, con un giusto equilibrio tra dolce e aspro. Stile elegante, raffinato e buona persistenza. Il gusto è leggermente abboccato e ricco.

ABBINAMENTI: Si consiglia di utilizzare il Condimento Balsamico sempre crudo. Su tutti i tipi di insalate e verdure, su bistecche alla griglia e le migliori tagli di carne. Perfetto anche con tonno crudo, con parmigiano o frittate. Indimenticabile con il foie gras, con il carpaccio, con le aragoste cotte al vapore e il gelato con le fragole. Utilizzato anche come digestivo naturale dopo un pasto abbondante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: temperatura ambiente



Formati bottiglia

 100 ml



CANTINA GORETTI
Str. del Pino, 4 - Pila - 06132 - Perugia - Italy
tel. +39/075/607316 - fax. +39/075/6079187
www.vinigoretti.com - goretti@vinigoretti.com