



Aceto Balsamico Di Modena – Acetaia Le Aperte Sigillo 30 IGP – 5 cl Linea Sigilli AZIJN –

Domaine

Acetaia Le Aperte

Le domaine Le Aperte est situé dans la province de Modène, au nord de l'Italie, entre Parme et Bologne. Le domaine doit son nom à l'espace ouvert dans lequel il se trouve. Le sol est très riche en argile, ce qui convient très bien aux raisins doux, qui constituent à leur tour la recette d'un bon balsamique de Modène. Le Aperte est fier de n'utiliser que des raisins de son propre domaine.

Vinification

Rijpe druiven worden met de schil geperst tot pulp (most). Deze most worden gekookt tot een dikke substantie. De rijping gebeurt in eiken vaten. Hoe dikker de balsamico, hoe langer hij bewaard is. Men wisselt soms van vat tijdens de rijping om een meer complexe smaak te bekomen. De balsamico Sigillo 30 heeft echter 30 verschillende vaten gezien.

Dégustation

Een aangename balans tussen zoet en zuur. Met aroma's van kers, kastanje, hout en bloemen op de achtergrond. Het mondgevoel is zacht en stroperig. Met zijn body en boeket tilt deze balsamico elk gerecht naar een hoger niveau.

Mets adaptées

Salades | Steak tartare | Dessert au chocolat | Carpaccio | Fromage - mûr

Caractéristiques

Cépage: Trebbiano (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

