

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CORTE DEL TIPICO



DESCRIZIONE PRODOTTO

Aceto Balsamico di Modena IGP.

LAVORAZIONE

Le uve Trebbiano e Lambrusco di Modena vengono pigiate con il sistema della pigiatura "soffice", il cui mosto viene cotto in caldaie d'acciaio a cielo aperto per molte ore (36-48 ore), fino a ottenere una concentrazione del mosto del 50% e oltre. Il mosto è posto a maturare nella batteria, composta di almeno 7 barili di legno con capacità decrescente (da 60 a 10 litri), realizzati con legni diversi (rovere, ciliegio, frassino, castagno, gelso, robinia, ginepro), riempiti per 3/4 della capacità. La batteria è collocata nelle soffitte (caldo torrido in estate, freddo gelido in inverno). Seguono numerosi anni di invecchiamento prima di ottenere il prodotto finito.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1033 kJ / 243 kcal

Grassi 0 g

Carboidrati 55,3 g

Proteine 0,9 g

Sale 0,06 g

Acidità 6%

ABBINAMENTI

- Insalate e verdure.
- Pinzimonio.
- Marinate di carne o pesce.

FORMATI

- 250 ml (confezione da 12 pezzi)
- 500 ml (confezione da 12 pezzi)