ACETO BALSAMICO DI MODENA BIO 50CL



Aceto Balsamico di Modena IGP, Manicardi, regioni Italien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Braun glänzend, intensiv und im Geschmack sorgfältig ausbalanciert zwischen angenehmer süsse und einer leichten Balsamsäure.
Begleitend zu	Salaten, rohem und gekochtem Gemüse wie Karotten, grüne Bohnen, Zucchini, Käse, Omeletts, Fleisch.
Vinifikation	Dieser Balsamico-Essig aus Modena wird mit Trauben aus biologischem Anbau nach den Regeln des I.C.E.A. (Institut für ethische und ökologische Zertifizierung) hergestellt. Gereift in kleinen Fässern aus Edelstahl - Säure 6%.
Traubensorten	andere, Trebbiano, Lambrusco
Alkohol	%
Format	50 cl

MANICARDI
Vor über 30 Jahren gründete Enzo Manicardi seine Farm und begann mit der Produktion des Aceto Balsamico. Zwischen den sanften Hügeln der Emiglia-Romagna, in einer hochwertigen DOC - Zone, liegt die Heimat dieses Familienunternehmens. Heute wird dieses mittlerweile von der nächsten Generation geführt, mit der selben Leidenschaft und Perfektion mit welcher damals bei Enzo Manicardi alles begann.