

CONDIMENTO BALSAMICO

ETA' MEDIA VIGNETI: 25 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

UVAGGIO: Mosto di Sangiovese

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

ASPETTO: limpido e brillante

COLORE: bruno intenso

ODORE: gradevolmente acetico, caratteristico, persistente

SAPORE: agrodolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Questo Condimento Balsamico si sposa con Parmigiano Reggiano, risotto alla Parmigiana, risotto alle fragole, verdure fresche e cotte. Ideale sulla selvaggina e sulle tartare, si abbina a carpacci di orata o ricciola e trova il suo abbinamento più classico sulle fragole e sul gelato alla vaniglia o al cioccolato.

VINIFICAZIONE: Il Condimento Balsamico Biologico è ottenuto da mosti cotti di uva biologica di proprietà e mischiato con aceto di vino biologico.

