



Wijnfiche

Aceto Balsamico Di Modena - Acetaia Le Aperte Sigillo 30 | IGP - 5 cl Linea Sigilli AZIJN —

Domain

Acetaia Le Aperte

The domain Le Aperte is located in the province of Modena, in the north of Italy, between Parma and Bologna. The domain owes its name to the open space in which it is located. The soil is very rich in clay, which is very suitable for sweet grapes, which in turn is the recipe for a good Balsamic di Modena. Le Aperte prides itself on using only grapes from its own domain.

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.

Taste

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.

Food pairing

Salades | Steak tartare | Dessert with chocolate | Carpaccio | Cheese - aged

General information

Grape varieties: Trebbiano (100%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"



