



ACETO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. SERIE EXTRAVECCHIO

Parte dei vigneti di trebbiano da anni vengono destinati alla produzione di uva dalla quale si ottiene il mosto cotto utilizzato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. (serie Extravecchio almeno 25 anni d'invecchiamento).

L'azienda dispone, da più di trent'anni, di un'acetaia composta da botti di diverse tipologie di legno dalle quali l'aceto acquista, col trascorrere degli anni, l'inconfondibile aroma.

Abbinamenti enogastronomici molto versatili: si sposa bene con i formaggi stagionati e a pasta dura, con le verdure crude, con i risotti, con le carni bollite o alla griglia, con il pesce, con le frittate, la frutta e il gelato.

Per impreziosire antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert.



ACETO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. SERIE AFFINATO

Parte dei vigneti di trebbiano da anni vengono destinati alla produzione di uva dalla quale si ottiene il mosto cotto utilizzato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. (serie Affinato almeno 12 anni d'invecchiamento).

L'azienda dispone, da più di trent'anni, di un'acetaia composta da botti di diverse tipologie di legno dalle quali l'aceto acquista, col trascorrere degli anni, l'inconfondibile aroma.

Abbinamenti enogastronomici molto versatili: si sposa bene con i formaggi stagionati e a pasta dura, con le verdure crude, con i risotti, con le carni bollite o alla griglia, con il pesce, con le frittate, la frutta e il gelato.

Per impreziosire antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert.