

ACETAIA DODI



Riserva di Famiglia "Duca" und "Anselmo"

(250 ml)	(100 ml)
elegante Flasche mit integriertem Dosierer	elegante Flasche mit separatem Dosierer
verpackt im ansprechenden Karton	verpackt im ansprechenden Karton

Die traditionsreiche ACETAIA DODI produziert mit ihrem Aceto Balsamico „Riserva di Famiglia“ einen äußerst hochwertigen Aceto, der qualitativ in die Nähe eines traditionellen Balsamessigs rückt.

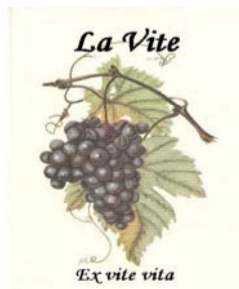
Der Aceto wird aus Trauben der *Reggio Emilia* und aus Weinessig gewonnen. Die Essigsäurebildung aus dem eingekochten Traubenmost erfolgt auf natürliche Weise und durch eine Verfeinerung in wertvollen Holzfässern abnehmender Größe und unterschiedlichem Holz. Während dieses Prozesses werden periodisch Umfüllungen zwischen den verschiedenen Fässern vorgenommen, damit sich die verschiedenen Aromen im Produkt zu einem besonderen Bouquet zusammenfügen. Der gesamte jahrelange Prozess bis zur optimalen Reife geschieht unter kontrollierten Temperaturbedingungen.

Die Farbe dieses Aceto ist tiefbraun und leuchtend. Sein Geschmack ist nachhaltig, intensiv und delikater mit einer leichten Holznote. In der Konsistenz ist der Aceto eher dickflüssig, weich, strukturiert und harmonisch. Der Säuregehalt liegt bei 6 %, die Dichte (bei 20° C) unterschreitet nicht 1,33.

Der Aceto Balsamico sollte bei normaler Temperatur gelagert werden. Auch geöffnet verändert sich seine organoleptische Qualität nicht.

Dieser Aceto eignet sich sowohl für die Verfeinerung von Fleischgerichten und Gemüse. Zu einem lang gelagerten Parmesankäse bietet er sich ebenso als Krönung an wie zu Obstsalat, süßen Cremes, Eis oder frischen Erdbeeren. In allen Fällen genügen wenige Tropfen um diese Abrundung zu erzielen.

Hersteller: Acetaia DODI, Albinea (Reggio Emilia), Italien
Menge: Glasflasche zu 100 ml und zu 250 ml
Zutaten: Weinwessig, gekochter Traubenmost



La Vite – Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085 Göttingen
<http://www.lavite-enoteca.de>