



# Vergani

## ACETO BALSAMICO DI MODENA BIO 50CL



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

Geschmack	
	Trocken <span style="float: right;">Süß</span>

	
	Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>

	
	Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>

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 Emilia-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.