

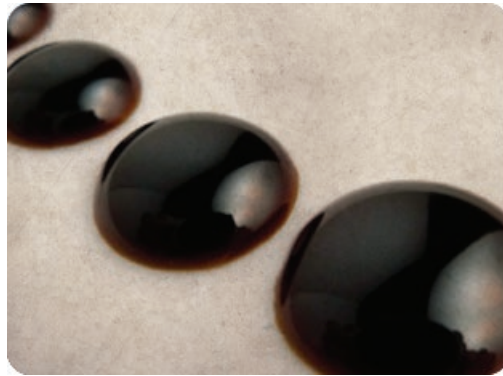


TENUTA ROSADIMAGGIO



"Venti Anni" - Condimento Balsamico

All'inizio degli anni novanta, abbiamo preparato il nostro primo mosto cotto che abbiamo messo a maturare in una batteria di piccole botti di essenze diverse. Anno dopo anno abbiamo proseguito in questa per noi nuova esperienza, colmando le botti più piccole con le vicine e preparando ogni anno nuovo mosto cotto. Sono passati ormai vent'anni e oggi possiamo offrire il frutto di tanta pazienza. Di colore scuro, quasi nero, molto denso, piacevolmente dolce e acetato nello stesso tempo, incredibile contrasto che ben si adatta agli usi più impensati, dall'accostamento col formaggio grana stagionato, alle carni rosse, al condimento di verdure, al perfezionamento di un magnifico gelato.



CLASSIFICAZIONE: Condimento Balsamico 20 anni

UVAGGIO: Aceto di vino, mosto di uve concentrato

NOTE DEGUSTATIVE: Il colore è scuro, quasi nero. E' denso e piacevolmente dolce, ma mantiene il suo carattere di aceto.

ABBINAMENTI: Può essere utilizzato in molti modi: da condimento sul parmigiano, a condimento di carni rosse e verdure ma anche come tocco finale su un magnifico gelato.