

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Frutto della maturazione lunga e sapiente di mosti zuccherini di uve trebbiano, in legni pregiati, assume un colore bruno scuro, dens, limpido, lucente; che si differenzia nelle tre categorie per il periodo di invecchiamento, mai inferiore a dodici anni.

Scheda tecnica

Bottiglia: ampolla da 100 ml singola o nella versione tris e da 10 ml solo nella versione tris

Classificazione: Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: La Rampata

Vitigno: Trebbiano

Invecchiamento: Bollino Rosso 12/20 anni, bollino Argento 20/25 anni, bollino Oro oltre i 25 anni



Ampolle da 100 ml



Ampolle da 10 ml

Abbinamenti

Il bollino Aragosta si fa apprezzare per la sensazione di acidità volatile gradevolmente pronunciata. Perfetto nell'uso a crudo sui carpacci di carne e di pesce, nei pinzimoni, verdure cotte e formaggi freschi di qualità.

Il bollino Argento con il suo profumo intenso e ricco e una garbata tendenza al dolce, si esalta a crudo nella maionese, nelle salse per accompagnare i bolliti, i piatti di pesce, utilizzato a crudo sui filetti di carne, il fegato d'oca, sui risotti. Ideale anche con i formaggi piccanti e stagionati, primo fra tutti il Parmigiano Reggiano.

Bollino Oro, i cultori del salato lo apprezzano sui formaggi più nobili, saporiti e piccanti; gli estimatori delle dolcezze traggono infinite delizie dalla sua unione con la crema pasticcera, i dolci al cioccolato, i gelati, i frutti di bosco, e dal suo sapiente utilizzo come supremo ingrediente per la farcitura di panettone e strudel. E chi vuole assaporarlo in tutta la sua nobile e intensissima complessità di profumi e di sentori lo deve gustare puro, utilizzando il cucchiaino di ceramica, a fine pasto come vero e proprio digestivo.