

ORO

+25

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI
REGGIO EMILIA DOP "ORO"
minimo 25 anni di invecchiamento

DIMENSIONE . SIZE

100 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

100% . *mosto cotto di uve italiane*
Slow cooked must from Italian Grapes

INVECCHIAMENTO .

25 anni . 25 years

Invecchiato oltre 25 anni è straordinario e complesso, ricco di profumi e aromi tendenti più al dolce che all'agro. L'"Oro" è nero brillante, di aspetto consistente. Ha un profumo composito, ampio, di eccezionale ricchezza e persistenza con sentori fruttati, floreali e di spezie dolci. Dal gusto pieno ed avvolgente, con una fitta ed equilibrata trama tannica, in retrogusto si ritrovano note mature di grande persistenza e forte emozione.

Di struttura nobile, suadente e persistente, si utilizza quasi esclusivamente per fine pasto. È speciale con formaggi importanti, saporiti e piccanti, ma anche con la frutta e per creme pasticcere, e gelati. Ma soprattutto è un vero e proprio elisir da centellinare a fine pasto.

The gold label, aged for more than 25 years in historic wooden barrels, is a treasure trove of delights for the palate to discover and savour, drop by drop, and rigorously straight from the bottle. The particular persistency of its flavour makes it the perfect elixir to round off a meal but its extraordinarily rich aroma and taste make for some astonishing and memorable marriages with a variety of cheeses and desserts. To experience the full complexity of its noble and highly intense combination of perfumes and scents, try some on its own in a small glass: it should be sipped like a wine for meditation at the end of a meal.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

