

ARAGOSTA

+12

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI
REGGIO EMILIA DOP "ARAGOSTA"

minimo 12 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 .

12 anni . 12 years

L' "Aragosta" Venturini Baldini si presenta nero con intensi riflessi. Ha un profumo ricco, delicato ed intenso, gusto pieno equilibrio e molta morbidezza. Ha un sapore agro, un profumo delicato e dona una sensazione di acidità più pronunciata. Arricchisce carpacci, pinzimoni e insalate, crostacei e piatti di carne, e può essere usato a fine cottura, per insaporire e per preparare fondi per selvaggina e animali da cortile.

The "Aragosta" Venturini Baldini it's a black vinegar with reflections. The aroma is rich, delicate, intense. The flavour is full bodied, balanced, elegant taste.

Aged for at least twelve years in wooden barrels, the hallmark of "Aragosta" label is its more pronounced sensation of volatile acidity. Its delicate and understated perfume and its exquisite acidity are perfect straight from the bottle on fish or carpaccio, on raw vegetables and in marinades. It lends the perfect final touch to crustaceans, lamb chops, chicken breasts and red meats served underdone.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

