San Valentino in dolcezza con I love Balsamico di Acetaia Malpighi

i-love-balsamico-62d84f34

Per un **San Valentino** in tutta dolcezza **Acetaia Malpighi** propone **I love Balsamico**, l'essenza di un giovane Balsamico contenuto all'interno di una singolare boccetta di vetro dalla forma quadrata, in confezione singola da 100 ml. oppure all'interno di un elegante cofanetto che include anche una confezione di Cioccolatini ripieni di Saporoso, il condimento balsamico Malpighi invecchiato sei anni in barrique di rovere, seguiti da sei mesi in botti d'acciaio.

I love Balsamico: un prodotto di qualità superiore, l'ingrediente principale è lo stesso che da 150 anni la famiglia Malpighi serba nelle proprie acetaie: il **mosto d'uva cotto** ottenuto con le migliori **uve di Lambrusco Grasparossa e Trebbiano Modenese**.

Utilizzo: **ideale per un uso quotidiano**, a crudo con salse e su bolliti di carne, omelette, pasta all'uovo, verdure lesse e grigliate, insalate fresche, caponata, funghi trifolati, medaglioni di carne, filetto di maiale, caprese di pomodoro e Bufala, mozzarella fiordilatte, chili di carne, uova sode, quiche salate, anatra all'arancia, spaghetti di soia, tortillas, pancakes, semifreddi.

SCHEDA PRODOTTO

Materia prima: mosto cotto di uve tipiche modenesi
Uve utilizzate: 50% Lambrusco Grasparossa 50% Trebbiano modenese
Collocazione dei vigneti: tenuta Malpighi – Modena – Italy
Periodo di raccolta: settembre/ottobre
Sistema di pigiatura: soffice e lenta
Cottura uve: fuoco diretto a vaso aperto
Colore: bruno, limpido e visivamente cremoso
Profumo: ampio e morbido
Sapore: agro, con sfumature di fiori di campo, erba, prugna e mostarda cotta
Densità: sciropposo

Acidità: 5/6%

Grado alcolico: 0%