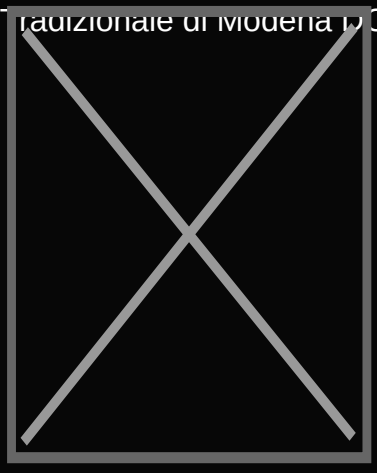
Cocktail aromatizzato all’Aceto Balsamico: la ricetta

pep-ag-aceto-balsamico-tradizionale-di-modena-dop-ginepro-72d3f45d

Il cocktail aromatizzato all’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è un cocktail fresco, leggero, dissetante e anche molto profumato! È perfetto per condividere momenti unici insieme ai propri amici nelle calde serate estive. Il tocco magico consiste nell’aggiungere alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato in legno di Ginepro di Acetaia del Cristo.

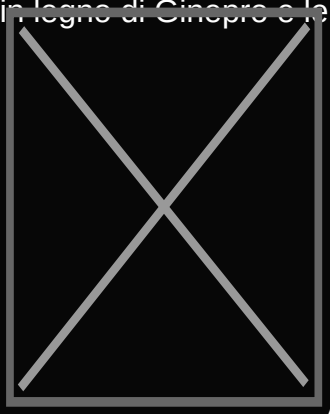


Ingredienti:

• Gin 1/3
• Prosecco 1/3
• Soda o Acqua Tonica 1/3
• Frutti Rossi (fragole, more, lamponi, ribes, mirtilli) q.b.
• Foglie Fresche di Menta q.b.
• Ghiaccio q.b.
• Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato in legno di Ginepro q.b.

Procedimento:

Prendere un bel bicchiere ed aggiungere il ghiaccio, i frutti rossi (lavati), il gin, il prosecco e la soda (o tonica). Quindi aggiungere alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato in legno di Ginepro e le foglie fresche di menta lavate.



Aceto Balsamico Tradizionale DOP GINEPRO

Invecchiato almeno 12 anni in batterie composte prevalentemente da botti di legno di ginepro, l'Aceto Balsamico Tradizionale DOP GINEPRO è caratterizzato da toni speziati e pronunciati quasi piccanti e da tracce di resinosità che rendono questo prodotto corposo.
Denso, dal tipico colore bruno dovuto all'invecchiamento e al contatto diretto con il legno, l'Aceto Balsamico Tradizionale GINEPRO sprigiona sensazioni uniche.

Note Aromatiche
Aromaticità decisa, carattere forte che evidenzia le qualità del prodotto, l'Aceto Balsamico Tradizionale Ginepro, dal sentore "boisé", sprigiona tutte le caratteristiche dell'essenza del legno, lasciando pieno spazio alla freschezza dei profumi e alla loro evoluzione.

Abbinamenti gastronomici
Particolarmente indicato per abbinamenti con selvaggina, carni, fritti in genere, piatti dai sapori decisi e cocktail aromatici.