Acetaia Giusti celebra la Pasqua con la rivisitazione della colomba

20230321131355g18-giusticolomba1-7b51df5e

Un **abbinamento inusuale** che vede protagonisti la Colomba con l'Aceto Balsamico di Modena e Vermouth Giusti: *"la nostra colomba è un prodotto d'eccellenza che riesce ad esaltare al massimo una delle caratteristiche principali dell'Aceto Balsamico: la sua grande versatilità"* racconta l'AD **Claudio Stefani Giusti**. *"Quest'anno suggeriamo di provare questo dolce della tradizione accostandolo al nostro Vermouth Giusti, un* ***abbinamento sorprendente che rafforza maggiormente le note e i sentori caratteristici conferiti dall'Aceto Balsamico di Modena IGP".***

Nella Colomba con Aceto Balsamico di Modena IGP Giusti, infatti, l'Aceto Balsamico Giusti 3 Medaglie d'Oro viene utilizzato all'interno di un **impasto soffice e arioso**, capace di sottolineare la complessità aromatica del Balsamico. Per ottenerlo, una **lievitazione di 36 ore e l'uso di un lievito madre ultracentenario**, mantenuto in vita e tramandato da generazioni di maestri panificatori; il tutto per conferire estrema morbidezza all'impasto e un'alveolatura fine, persistente e regolare.
Oltre che per l'impasto, l'**Aceto Balsamico** viene utilizzato per la macerazione delle uvette, che ne risultano piacevolmente aromatizzate e profumate, ma anche per dare una **nota agrodolce alla crema di farcitura.**

Il **Vermouth Giusti**, invece, è una speciale riserva invecchiata in botti che hanno contenuto Aceto Balsamico per decenni. Viene realizzato a partire da una selezione di vini bianchi e rossi italiani, tra cui il Lambrusco, aromatizzato poi con 19 botaniche e addolcito con una parte di Saba, il mosto d'uva cotto, per poi essere invecchiato nelle botti di aceto balsamico che gli conferiscono le caratteristiche note legnose e un'**eccezionale rotondità e morbidezza al palato.**

Grazie alle loro caratteristiche, Colomba e Vermouth Giusti si sposano tra di loro alla perfezione, facendo risuonare le note di balsamico al palato e amplificando a vicenda il loro sapore.