

# ACETAIA MILLAN



## Aceto Balsámico DI MODENA I.G.P.

VARIETAL: Ungi blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual

MADURACIÓN : 3 años

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

DENSIDAD: 1,35 g/L

Es un producto importado a granel desde la tierra del aceto balsámico (Módena - Italia) y envasado por Acetaia Millán. Este aceto posee el sello de denominación geográfica protegida, otorgado por el consorcio del aceto balsámico de Módena, institución que también certifica todos los procesos de elaboración de Acetaia Millán. El mismo es añejado durante 3 años y con una acidez bien marcada y más alta que los anteriores productos de la línea, lo que lo hace un tanto más agresivo y le otorga mayor personalidad y marcada presencia sobre las comidas, el uso recomendado de este producto es sobre carnes, pastas y quesos.

VISTA: Color oscuro intenso y brillante, que manifiesta su característica densidad.

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: De tradicional e inigualable sabor dulce y agrio bien definido y equilibrado.

PRESENTACIÓN : 250 ML

