



MASSERIA  
BARONE MELODIA

WINES & VINEYARDS

## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. "ORO"

### INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

"ORO": L'ECCELLENZA DELL'ACETO BALSAMICO. OTTENUTO GRAZIE AD UN LUNGO PERIODO DI RIPOSO IN BOTTI DI ROVERE, IN CUI I TANNINI E L'ESSENZA DEL LEGNO HANNO DATO VITA QUESTO SPLENDOIDO PRODOTTO.

CERTIFICATO DA CSQA E PRODOTTO NEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE IGP DI MODENA, GARANTISCE CHE QUESTO BALSAMICO MATURA E SI SVILUPPA NEL RISPETTO E NELLA TRADIZIONE DELLA TERRA D'ORIGINE.

#### AREA DI PRODUZIONE

CARPI (MODENA - ITALIA), 26 METRI S.L.M.

#### MOSTO D'UVA

DA VITIGNO SALAMINO SANTA CROCE.

#### INGREDIENTI

MOSTO D'UVA COTTO (80%), ACETO DI VINO (20%)

ACIDITÀ 6%      DENSITÀ 1,35 – MOLTO DENSO

#### LAVORAZIONE

COTTURA DEL MOSTO A FUOCO LENTO IN CALDAIE A CIELO APERTO. LENTA FERMENTAZIONE ALCOLICA DEL MOSTO E SUCCESSIVA ACETIFICAZIONE NATURALE TRAMITE AGGIUNTA DI ACETO DI VINO IN BARRIQUE DI ROVERE.

#### CARATTERISTICHE

DENSO ALLA VISTA, DI COLORE BRUNO BRILLANTE. AL NASO UN PROFUMO COMPLESSO, INTENSO, GRADEVOLE CON NOTE FRUTTATE E DI LEGNO. AL PALATO OFFRE UN GUSTO ARMONICO E ROTONDO, EQUILIBRATO E PERSISTENTE.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

UN CONDIMENTO UNICO PER INSAPORIRE FORMAGGI STAGIONATI, RISOTTI, FRESCHE INSALATE, CARPACCI, CARNI BIANCHE E ROSSE AI FERRI, SINO A DARE UN TOCCO SPECIALE A FRAGOLE E GELATO. ECCEZIONALE PER GUARNIRE E DECORARE I PIATTI, CONDENDOLI ALLA FINE DELLA PREPARAZIONE.

PRODOTTO IN ITALIA



CODICE EAN	FORMATO	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO
8051499071165	250ML	6	120	24

MASSERIA BARONE MELODIA E' UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 - 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA - SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

[WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) - TEL./FAX: +39 0809722445 - INFO@CICAS.EU

