



MASSERIA
BARONE MELODIA

WINES & VINEYARDS

香醋“奥罗”

普利亚区地理标志保护



“ORO”：香醋的极致。在橡木桶中经过长时间的陈酿后获得，单宁和木头的精华产生了这款非凡的产品。按照摩德纳PGI标准和CSQA证书生产。这确保了这种香醋的生产和成熟符合其原产地的传统。

产地

卡尔皮（摩德纳），海拔26米。

葡萄汁

来自萨拉米诺圣塔克罗齐的葡萄树

配料

80%的煮熟的葡萄汁，20%的酒醋

酸度

6%

密度

1,35 - 非常的浓厚

生产过程

葡萄汁在露天区域以低热烹调，慢慢地酒精发酵，然后通过添加橡木桶中的葡萄酒醋进行自然酸化。

口感

厚重，呈褐色，但色彩鲜艳。具有优雅浓郁而复杂的香气，宜人的果香和木香。口感谐和圆润，平衡而持久。

佐餐

这是一款独特的调味品，可以增强陈年奶酪，烩饭，新鲜沙拉，生牛肉片，烤红肉或白肉以及草莓和冰淇淋的口感。准备结束时，淋到菜肴上将会非常棒。

产自意大利

商品编码	容量	每箱瓶数	每托箱数	每层箱数
8051499071165	250 毫升	6	120	24

MASSERIA BARONE MELODIA 是 CICAS SRL 独家注册的商标

法制办：VIA XXIV MAGGIO, 62 - BISCEGLIE (BT) 意大利 - 运营办：VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) 意大利

WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT - 电话 / 传真：+39 0809722445 - 电邮：INFO@CICAS.EU