



GRAN ROSÉ - BASE VERNATSCH

BALSAM TYROLENSIS PREMIUM

ZZZ222



Vivace, fruttato e fresco, elegante e piacevolmente dolce: questo aceto balsamico è un'aggiunta rinfrescante e versatile alla cucina. Ottenuto dall'uva autoctona Vernatsch, uno dei vitigni più storici e tradizionali dell'Alto Adige, questo speciale aceto balsamico sviluppa un armonioso gioco di sapori fini e fruttati di lampone, fragola, ciliegia e ribes rosso, completati da delicate sfumature di viola e fiori di rosa canina. Inserito in un gioco perfettamente equilibrato di dolcezza e acidità, il Gran Rosé enfatizza gli aromi speciali del vitigno che gli dà il nome. La sottile acidità e il sapore di frutta fine si armonizzano perfettamente con gli ingredienti dei piatti senza sovrastarli.

Grado di acidità secondo Slow Food: 1



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate mediterranee con pomodori, mozzarella, olive e basilico, insalate di lenticchie, per marinare salmone, tonno e gamberi prima della griglia, come glassa per pollo e tacchino, in combinazione con lime ed erbe aromatiche per piatti di pesce crudo, con verdure grigliate, asparagi verdi o bianchi, per condimenti fruttati, salse e vinaigrette leggere e per rifinire macedonie con frutti di bosco, meloni, fichi o fragole.

Formato

250ml

SEIT 1966

www.walcher.eu