



GRAN ROSSO

BALSAM TYROLENSIS

ZZZ209



Pregiato aceto di vino di Lagrein si unisce al mosto cotto d'uva concentrato più puro per creare un balsamo unico nel suo genere e di finezza eccezionale. Maturato per 2 anni in botti di rovere colpisce per la sua consistenza fine, la struttura complessa e l'equilibrata interazione dolce-acida. Un aceto balsamico unico, dalle tonalità scure, ottenuto da vino Lagrein della regione.

Livello di acidità secondo Slow Food: 3



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate di ogni tipo, salse per carne, marinature, condimenti, ortaggi a bulbo, verdure cotte, mozzarella, formaggio saporito, parmigiano, carne rossa, dessert.

Formato

500ml