

GLI SPECIALI



Aceto
Balsamico
di Modena
I.G.P.



SOLAUD02



SOL07



SOLAUD01

Gli Speciali

L'aceto balsamico di Modena IGP è prodotto con uve di sette vitigni specifici: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Ognuno apporta note aromatiche diverse e distinte.

A queste uve viene sapientemente aggiunto l'aceto di vino invecchiato così da permettere l'equilibrio tra dolce e agro, tipico dell'aceto balsamico di Modena.

Le qualità variano in funzione delle materie prime selezionate. La densità deriva dalla quantità di mosto d'uva utilizzato. In ultimo, l'affinamento in botti di rovere completa il processo produttivo consentendo agli aceti di sprigionare gusti inimitabili.

TUTTI I NOSTRI ACETI BALSAMICI NON CONTENGONO CAMELLO

UK

The balsamic vinegar of Modena PGI is produced with grapes of seven specific varieties: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana and Montuni. Everyone brings different and distinctive flavor notes.

To These grapes is carefully added an aged wine vinegar to allow the balance between sweet and sour, typical of balsamic vinegar of Modena.

The quality varies depending on the selected raw materials. The density is derived from the quantity of grape must used. Finally, the aging in oak barrels complete the production process allowing vinegars to release inimitable flavours.

ALL OUR BALSAMIC VINEGARS DO NOT CONTAIN CAMEL

D

Der Balsamico Essig aus Modena I.G.P. wird mit Trauben von sieben spezifischen Sorten hergestellt: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana und Montuni. Jede erzeugt unterschiedliche und unverwechselbare Geschmacksnoten.

Diese Trauben werden sorgfältig mit älterem Wein (Weinessig) ergänzt, um die Balance zwischen süß und sauer, typisch für Balsamico Essig aus Modena, zu ermöglichen.

Die Qualität hängt von den ausgewählten Rohstoffen ab, während sich die Dichte aus der Menge des verarbeiteten Traubenmosts ergibt. Schließlich führt die Reifung in ausgewählten Eichenfässern dazu, dass die Essige einen unnachahmlichen und einzigartigen Geschmack entfalten.

ALLE UNSERE BALSAMESSIGE ENTHALTEN KEIN KAREMELL

E

El vinagre balsámico de Módena IGP es producido con uvas de siete variedades específicas: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana y Montuni. Todo el mundo trae diferentes y distintivas notas de sabor.

Estas uvas son cuidadosamente agregada con vinagre de vino envejecido para permitir el equilibrio entre dulce y amargo, típico de vinagre balsámico de Módena.

La calidad varía dependiendo de las materias primas seleccionadas. La densidad se deriva de la cantidad de mosto de uva utilizada. Por último, el envejecimiento en barricas de roble completa el proceso de producción que permite a los vinagres de liberar sabor inimitable.

TODOS NUESTROS VINAGRES BALSÀMICOS NO CONTIENEN CAMELO

F

Le vinaigre balsamique de Modène IGP est produit avec des raisins de sept variétés spécifiques: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana et Montuni. Chacun apporte des notes différentes et distinctes saveur.

Ces raisins sont soigneusement ajouté avec vinaigre de vin vieux pour permettre l'équilibre entre le sucré et aigre, typique de vinaigre balsamique de Modène.

La qualité varie en fonction des matières premières choisies. La densité est dérivée de la quantité de moût de raisin utilisé. Enfin, le vieillissement en fûts de chêne complét le processus de production permettant vinaigres libèrent goût inimitable.

TOUS NOS VINAIGRES BALSAMIQUES CONTIENNENT PAS CAMEL

iSolai
di San Gioglio



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	DENSITÀ	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOLAUD02	Nero	250 ml	≈1,20	8053259245137	6	240	33
SOL07	Verde	250 ml	≈1,13	8053259245052	6	195	31
SOLAUD01	Oro	250 ml	≈1,30	8053259245007	6	179	29