

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Frutto di una sapiente miscela tra l'aceto e il mosto cotto ricavato dalle uve selezionate dei vitigni Sangiovese e Lambrusco, questo Aceto Balsamico di Modena IGP invecchia in barriques e botti di rovere.

ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO

Ottenuto dalla fermentazione biologica e naturale di vini bianchi di provenienza dalla Sicilia per l'aceto bianco, e vini rossi di provenienza dal centro Italia per l'aceto rosso.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

It is the fruit of a masterful mix of vinegar and cooked grape-must from selected Sangiovese and Lambrusco grape varieties. This vinegar ages in barrique.

WHITE AND RED WINE VINEGAR

Obtained with natural and organic fermentation of white wines from Sicily for white vinegar and red wines from central Italy for red vinegar.

