

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Premesso che non può esistere in commercio Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia invecchiato meno di 12 anni, i tre bollini "Aragosta", "Argento" e "Oro" si prestano ad usi ed interpretazioni diverse, a seconda delle loro diverse caratteristiche. Con l'invecchiamento l'acidità volatile diminuisce ed aumenta la concentrazione zuccherina. Quindi nel passaggio da "Aragosta" ad "Argento" e "Oro" gli aceti sono sempre più dolci, corposi e ricchi di profumi.

BOLLINO ORO

Aromatico e ricco di sensazioni che solo il lento passare del tempo può dare; è impossibile descrivere il suo ampio bouquet, straordinario e complesso e di nobile struttura, suadente e persistente.

Lo si utilizza quasi esclusivamente a fine pasto. Qualche goccia sul gelato di crema, sulle torte farcite, sulle macedonie di fragole

o ciliegie, abbinabile a formaggi importanti o, massima delizia, da solo come un elisir di lunga vita.

BOLLINO ARGENTO

Da apprezzarne l'intenso profumo e la dolcezza. Morbido, vellutato e ben raffinato si abbina a formaggi piccanti. Lo si usa su primi piatti, soufflé, risotti o sughi o per insaporire a fine cottura crostacei e carni rosse poco cotte. Abbinabile a piatti ricchi e nobili come il filetto di manzo o il fegato d'oca.

Il matrimonio è d'obbligo con il Parmigiano - Reggiano

BOLLINO ARAGOSTA

Ricco di acidità con profumi decisi ma delicati. Mediamente dolce è adatto per condire carpacci sia di carne che di pesce, può essere utilizzato per realizzare basi nell'arricchimento di salse e intingoli o per marinare e condire fresche insalate o pinzimoni.