



GRAN ROSSO - BASE LAGREIN

BALSAM TYROLENSIS PREMIUM

ZZZ218



Un balsamico pregiato a base di Lagrein, che sorprende con la sua intensità e complessità. I suoi aromi avvolgenti di frutti di bosco maturi e caramello si combinano perfettamente con una piacevole acidità e una texture vellutata, leggermente cremosa. Il suo colore marrone scuro lucido aggiunge eleganza visiva, rendendo ogni goccia un piacere sia per gli occhi che per il palato. Questo balsamico è ideale per esaltare formaggi stagionati, carpaccio o verdure grigliate. Un vero tocco di classe che arricchisce ogni piatto con una profondità e un'eleganza uniche.

Grado di acidità secondo Slow Food: 1



Particolarmente indicato per affinare:

Formaggi stagionati, carpaccio, verdure grigliate, carne di manzo e agnello, condimenti per insalate, in abbinamento a frutti di bosco freschi e per dessert creativi.

Formato

250ml