




LUNGAROTTI

“IL”

PRODOTTI GOURMET

Tipologia: condimento prodotto da mosto di uva bianca non fermentato.

Uve: Trebbiano raccolto a fine settembre.

Procedimento: Il mosto non fermentato viene portato a cottura a fuoco lento a bagnomaria ed arricchito di colture di fermenti balsamici centenari. Per oltre dodici anni l'invecchiamento in piccoli fusti di capacità decrescente di diverse essenze -rovere, ciliegio, castagno, robinia, frassino, gelso, ginepro- provoca una progressiva concentrazione di massa e di aromi.

Aspetto: Colore bruno, aspetto luminoso, non viscoso ma ben fluido/liquido, profumo inebriante e complesso.

Profumo: inebriante e complesso.

Gusto: La provenienza da succo d'uva e non da vino -a differenza dei normali condimenti a base di aceto di vino- gli lascia un gusto intenso piacevolmente agrodolce, con nuance provenienti dai vari legni in cui matura.

Abbinamento: È consigliabile usare “IL” Condimento a gocce e sempre a crudo: nelle insalate dopo il sale e prima dell'olio, nei piatti caldi o cotti prima di servire, su frutta e dessert prima dello zucchero. Tra i piatti che suggeriamo è un semplicissimo filetto scottato in padella e condito a crudo con un rametto di rosmarino, sale grosso, il nostro olio evo bio e qualche goccia di “IL” Condimento balsamico. Da provare anche su formaggi stagionati, qualche goccia e persino su un gelato alla vaniglia.

Fa parte delle specialità Lungarotti in quanto in gastronomia si collega bene al vino. Consente infatti di bere vino ed apprezzare negli abbinamenti la combinazione di gusti e aromi anche con piatti che, se fossero invece conditi con aceto di vino, non lo accetterebbero.

Curiosità: Prodotto gourmet non scrivibile tra gli aceti balsamici tradizionali in quanto prodotto in Umbria, a Torgiano, è però ottenuto con il metodo tradizionale a partire da fermenti balsamici centenari. Si distingue per la sua fluidità che ne consente una facile distribuzione sulle vivande. Data la notevole concentrazione, ne sono sufficienti poche gocce per arricchire anche la più semplice delle ricette.

Formato: 130 ml, ampolla in vetro soffiato con elegante astuccio regalo.