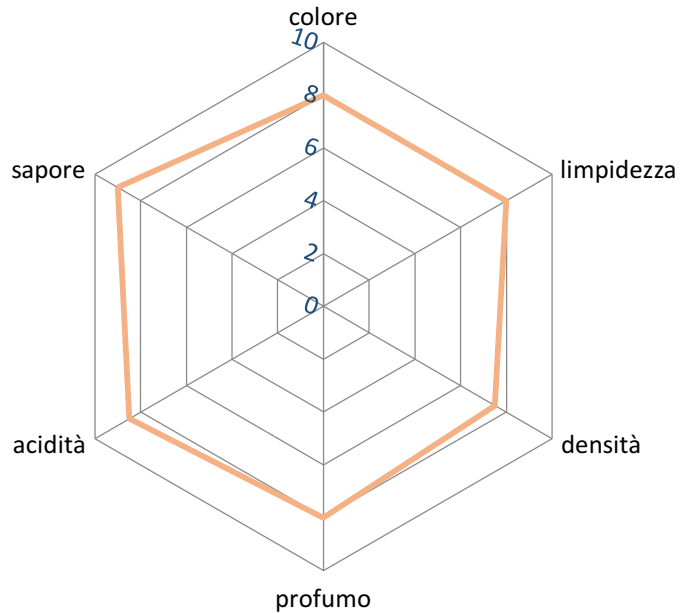




LUNGAROTTI

IL BALSAMICO

PRODOTTI GOURMET



Tipologia: condimento prodotto da mosto di uva bianca non fermentato, portato a cottura a fuoco lento a bagnomaria ed arricchito da colture di fermenti balsamici centenari, secondo il procedimento tradizionale. Per oltre dieci anni l'invecchiamento in piccoli fusti di capacità decrescente in sette diverse essenze (rovere, castagno, ciliegio, frassino, robinia, gelso e ginepro) provoca una progressiva concentrazione di massa e di aromi. 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 piacevolmente agrodolce, con retrogusti e nuances dei vari legni in cui matura. In gastronomia è ottimo condimento a crudo per piatti di alta cucina: per la sua notevole concentrazione, sono sufficienti poche gocce per arricchire anche la più semplice delle ricette.

Uve: Trebbiano e Grechetto raccolte tra settembre e ottobre.

Utilizzo: è consigliabile usare il Condimento Balsamico 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.

Focus: prodotto gourmet non ascrivibile tra gli aceti balsamici tradizionali in quanto prodotto fuori della zona DOP, qui a Torgiano, è però ottenuto con metodo tradizionale. Si distingue per la sua fluidità che ne consente una facile distribuzione sulle vivande.

Curiosità: 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.

Formato: confezionato in ampolla di vetro soffiato in elegante astuccio regalo (ml 130).