




LUNGAROTTI

CONDIMENTO DI UVA

PRODOTTI GOURMET

Tipologia: Condimento prodotto da mosto di uva bianca non fermentato;

Uve: Trebbiano e Grechetto raccolte 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, secondo il procedimento tradizionale. L'invecchiamento in botticelle di diverse essenze ne accentua concentrazione e aromi. La provenienza da mosto 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 nuance dei vari legni in cui matura.

Aspetto: colore bruno scuro e luminoso; si presenta fluido e non denso perché la cottura del mosto di uva è avvenuta a bagnomaria e non a fuoco diretto.

Profumo: intenso e caratteristico di bacche e uva.

Gusto: sapore deciso e avvolgente, perfetto equilibrio agrodolce.

Abbinamento: Ottimo condimento per insalate e carni, sia bianche che rosse, da utilizzare sempre a crudo. Si presta anche ad "ardite" sperimentazioni su piatti etnici.

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

Formato: 250 ml.