

Vinaigre balsamique



Critère technique d'élaboration :

Il est produit à partir d'une réduction de moût de raisin rouge. Ensuite il sera laissé pendant 2 ans en barrique. Avec cette technique, la piqûre acétique va se développer.



Découverte sensorielle :

- Œil : couleur noir intense
- Bouche : goût torréfié, mielleux, sucré du au mout réduit.



Accord mets et vinaigre balsamique :

Le vinaigre balsamique s'accorde parfaitement avec des salades de tomate, de la mozzarella...

