



Aceto Secco del Borgo

Il Borgo del Balsamico

Typ	Aceto Balsamico
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Il Borgo del Balsamico
Ausbau	mehrere Jahre in Eichenfässern
Inhalt	250 ml
Artikelnummer	000008320306

Degustationsnotizen

Aceto Secco, wie Weinessig früher in Bauernfamilien genannt wurde, um ihn von Balsamico-Essig zu unterscheiden, wird ausschließlich aus weißen Trebbiano-Trauben hergestellt. Die Herstellung erfolgt nach der ältesten und natürlichsten Methode, der Oberflächenvergärung auf Holzspänen. Bei dieser Methode werden die Acetobakterien genutzt, die sich auf der Oberfläche von Holzspänen befinden, die im mittleren Teil eines Fasses (oder in moderneren Zeiten eines Stahltanks) angeordnet sind. Von oben wird Wein aufgesprüht, der sich mit der Zeit in Essig verwandelt. Der Dry of Borgo reift anschließend mehrere Jahre in Eichenfässern, um eine warme, bernsteinfarbene Farbe und einen scharfen, aber tiefen Geschmack zu entwickeln. Ein Produkt für Kenner.