

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva Antiche Botti"



CATEGORIA:	Condimento alimentare
INGREDIENTI:	Mosto cotto di uve bianche del territorio.
PRODUZIONE:	Solo mosto di uve bianche dell'Emilia, cotto, fermentato, acetificato, affinato e invecchiato per moltissimi anni in batterie di barili di legni pregiati e diversi (rovere, gelso, castagno, ginepro, ciliegio, frassino e quercia) ognuno dei quali dona il suo aroma specifico. I barili sono disposti in ordine scalare e alloggiati in sottotetti ben areati per favorire l'evaporazione estiva. Prodotto assolutamente naturale privo di caramello, additivi, conservanti, coloranti o sostanze aromatiche artificiali. E' il prodotto con un invecchiamento di oltre 25 anni. E' il gioiello e l'orgoglio dell'Azienda. La produzione e l'invecchiamento avvengono nell'Antica Acetaia della Corte del Cavazzone, una storica Tenuta Agricola sulle colline a 15 km dalla città di Reggio E.
ALLERGENI:	Non contiene glutine.
CARATTERISTICHE:	E' un prodotto complesso, di colore bruno scuro vellutato, di gusto agrodolce intenso e persistente, ricco delle fragranze dei diversi legni dei barili che lo hanno custodito. Il profumo è forte, deciso, penetrante e persistente. Perfettamente armonico ed equilibrato il tutto esaltato dagli anni di invecchiamento.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne Indichiamo (secondo le Indicazioni di legge) convenzionalmente 10 anni.
CONSERVAZIONE:	A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere chiusa dopo l'uso.
CONFEZIONE:	si presenta in confezione prestigiosa in bottiglia di vetro di forma triangolare stondata da 100 ml con impressa in serigrafia l'immagine del "Belvedere", altro gioiello e simbolo del Cavazzone. Provvista di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco, tappo di resina e ceralacca color oro in astuccio cilindrico di cartone stampato di color bruno scuro e avorio di grande eleganza. Esemplari numerati. Peso della confezione 495 gr.
USO:	Predilige i Formaggi stagionati e i Dessert: su scaglie di parmigiano Reggiano oltre 24 mesi, sul Gelato (crema, fragola, fiordilatte); si abbina bene alle Fragole fresche, alla Panna Cotta, al Budino di Cioccolata. E' anche un elisir da gustare al cucchiaino a fine pasto come digestivo. NON UTILIZZARE IN COTTURA.



Società Agricola e Agrituristica Cavazzone - Via Cavazzone, 4 - 42030 Viano - Reggio Emilia (It)

Tel. +39 0522 858100 - Fax +39 0522 858621

P. IVA 01348210350

info@cavazzone.it - www.cavazzone.it