

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva"



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 molti anni in batterie di barili di legni pregiati e diversi (rovere, gelso, castagno, ginepro, ciliegio, frassino, quercia) ognuno dei quali dona il suo aroma specifico. I barili sono disposti in ordine scalare e alloggiati in sottotetti ben areati. Prodotto assolutamente naturale privo di caramello, additivi, conservanti, coloranti o sostanze aromatiche artificiali. E' il prodotto con un invecchiamento di oltre 12 anni. La produzione e l'invecchiamento avvengono nell'Antica Acetaia della Corte del Cavazzone, una storica Tenuta Agricola a 450m slm, nella zona delle Terre Matildiche, a 15 km dalla città di Reggio Emilia.
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.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo 10 anni convenzionalmente secondo le prescrizioni di legge.
CONSERVAZIONE:	A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere richiusa dopo l'uso. Nel caso in cui il prodotto dovesse cristallizzarsi, per scioglierlo è sufficiente mettere per alcuni minuti la bottiglia a bagnomaria.
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", gioiello e simbolo del Cavazzone. E' provvista di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco, tappo di resina e ceralacca color rosso in astuccio cilindrico di cartone stampato, di color avorio e bruno scuro di grande eleganza. Peso della confezione 495 gr.
USO:	Per la sua caratteristica e delicata acidità è molto adatto alle portate di testa: antipasti anche semplici, frittate e omelette, risotti, tortelli di zucca al Parmigiano, sui piatti a base di zucca, carni al forno o alla griglia, pesci crudi e al forno o alla griglia, crostacei, verdure in pinzimonio, alla griglia o al forno. 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