

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva Luigi Sidoli"



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. Negli ultimi anni riposa esclusivamente in barili di ginepro. 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 top di gamma dell'Azienda con un invecchiamento di oltre 35 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. Il profumo è forte, deciso e penetrante. Il gusto è perfettamente armonico ed equilibrato, esaltato dall'affinamento nei barili di ginepro degli ultimi anni.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo convenzionalmente 10 anni 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", altro gioiello e simbolo del Cavazzone. 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 nero 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 degustare al cucchiaino a fine pasto come digestivo. NON UTILIZZARE MAI 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