

LA BOELLA VINAGRE DE MODENA

ZONA DE PRODUCCIÓN IGP Vinagre de Módena (MODENA Y REGGIO EMILIA).

ELABORACIÓN Obtenido a partir de mosto de uva, mediante la adición de una parte de vinagre de cómo mínimo 10 años, y de, como mínimo, 10% de vinagre obtenido por acidificación únicamente de vino.

CATA Aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con algunas notas de madera. Sabor agridulce equilibrado.