# ITALO, 12 AÑOS

La familia Pedroni lleva más de 150 años elaborando Aceto Balsámico de Módena, siendo una de las pocas Acetaias que aún controla todo el proceso de producción, desde la viña hasta el envejecimiento. Este control, un viñedo excepcional de Trebbiano de España, y una gran comprensión técnica de los procesos atados a la tradición, explican por qué su Aceto es uno de los más apreciados del mundo.

El mítico vinagre balsámico tradicional de Modena, obtenido del mosto de uva cocido madurado en una acetificación lenta y natural. Fruto de una progresiva concentración en una serie de toneles de maderas diferentes, sin adición de ninguna sustancia aromática. Color pardo oscuro, fuerte y lúcido. Densidad media. Perfume característico y complejo, penetrante, con una acidez agradable y aromática. Con la explosión de sabores agridulces tan característica, el affinato es un auténtico Aceto Tradizionale que hace honor a su merecida fama.

| | |
|---|---|
| **Productor:** | Acetaia Pedroni |
| **Denominación:** | Aceto Balsamico Tradizionale DOP |
| **Origen:** | Italia / Modena |
| **Clasificación:** | Affinato |
| **Presentación:** | 10 cl. |
| **Producto base:** | Uvas de la variedad Trebbiano di Spagna |
| **Suelo:** | Arcilla de aluvión |
| **Crianza:** | 12 años: 3 años en bota de roble y 9 en batería de Tradizionale (mínimo). |
| **Tipo de barrica:** | Roble |
| **Tipo de cierre:** | Corcho |
| **Tipo de vino:** | Aceto Balsamico Tradizionale di Modena |
| **Tipo de vinagre:** | Aceto Balsamico di Modena |


Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es