

GIUSEPPE, 25 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. De una gran densidad, que lo hace fluido más que líquido. Perfume característico y complejo, con una acidez casi imperceptible, increíblemente aromático. El Extravecchio es el producto más exclusivo de los Acetos de Modena, el más prestigioso y admirado.



Productor:	Acetaia Pedroni
Denominación:	Aceto Balsamico Tradizionale DOP
Origen:	Italia / Modena
Clasificación:	Extravecchio
Presentación:	10 cl.
Producto base:	Uvas de la variedad Trebbiano di Spagna
Suelo:	Arcilla de aluvión
Crianza:	25 años: 3 años en bota de roble y 22 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