

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



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva Luigi Sidoli"



CATEGORY:	Balsamic dressing/condiment
INGREDIENTS:	Only cooked must from white grapes.
PRODUCTION:	Must from white grapes of our land, cooked, fermented, acetified and matured in wooden barrels of different kinds of fine wood (oak, mulberry, chestnut, juniper, cherry tree) each of them transfer their specific aroma to the vinegar. The barrels are arranged in decreasing order of size in airy loft. Natural product free from caramel, preservatives colors or any other artificial ingredients. This product has an aging process of over 12 years. It is the top of the range of the farm with an aging of over 35 years. Production and aging take place in the ancient Vinegar loft of the Corte del Cavazzone, a historic agricultural estate at 450m above sea level, in the Terre Matildiche area, 15 km from the city of Reggio Emilia.
ALLERGENS:	Gluten free.
CHARACTERISTICS:	It is a complex product, with a velvet dark brown color, a very intensive and lingering flavor, rich in fragrances from the different woods where it is contained. The scent is strong, well defined and persistent. Perfectly harmonious and balanced.
EXPIRY:	This product does not expire; we indicate conventionally 10 years according to the prescription of law.
CONSERVATION:	At room temperature. The bottle must always be closed after use. In the event that the product should crystallize, to dissolve it is sufficient to put the bottle in a water bath for a few minutes.
CONTAINER:	It comes in a prestigious packaging, in a glass bottle of 100 ml rounded triangular shape with the image of the "Belvedere", another jewel and symbol of Cavazzone. Supplied with a label with information in Italian, English and German, resin cap and red sealing wax in a cylindrical box of very elegant black printed cardboard. Numbered specimens. Package weight 495 gr.
USE:	It prefers aged cheeses and desserts: on flakes of Parmigiano Reggiano over 24 months, on ice cream (cream, strawberry, milk cream); it goes well with fresh strawberries, panna cotta, chocolate pudding. It is also an elixir to be tasted at the end of a meal as a digestive. DON NOT USE IN COOKING.

