

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva"



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 molti anni in batterie di barili di legni pregiati e diversi (rovere, gelso, castagno, ginepro, ciliegio, frassino, quercia) ognuno dei quali dona il suo aroma specifico. I barili sono disposti in ordine scalare e alloggiati in sottotetti ben areati. Prodotto assolutamente naturale privo di caramello, additivi, conservanti, coloranti o sostanze aromatiche artificiali. E' il prodotto con un invecchiamento di oltre 12 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, ricco delle fragranze dei diversi legni dei barili che lo hanno custodito. Il profumo è forte, deciso, penetrante e persistente. Perfettamente armonico ed equilibrato.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo 10 anni convenzionalmente 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", gioiello e simbolo del Cavazzone. E' 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 avorio e bruno scuro di grande eleganza. Peso della confezione 495 gr.
USO:	Per la sua caratteristica e delicata acidità è molto adatto alle portate di testa: antipasti anche semplici, frittate e omelette, risotti, tortelli di zucca al Parmigiano, sui piatti a base di zucca, carni al forno o alla griglia, pesci crudi e al forno o alla griglia, crostacei, verdure in pinzimonio, alla griglia o al forno. NON UTILIZZARE 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

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Gran Riserva"



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 transfers 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. Production and aging take place in the ancient Vinegar loft of the Corte del Cavazzone, a historic agricultural estate at 450 m 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:	The product has no expiry date. We indicate conventionally 10 years according to the prescriptions of law.
CONSERVATION:	At room temperature. The bottle must always be closed after use. In case the product should crystallize, to dissolve it is enough to put for some minutes the bottle in a water bath.
CONTAINER:	It comes in a prestigious packaging, in a glass bottle of 100 ml rounded triangular shape with the image of the "Belvedere", jewel and symbol of Cavazzone, printed in silk-screen. It comes with a label with information in Italian, English and German, a red resin and sealing wax cap in a very elegant, ivory and dark brown cylindrical printed cardboard box. Package weight 495 gr.
USE:	Due to its characteristic and delicate acidity it is very suitable for head courses: even simple appetizers, omelettes and risottos, on all pumpkin-based dishes, baked or grilled meats, raw and baked fish or grilled shellfish, vegetables pinzimonio, grilled or baked. DO NOT USE IN COOKING.



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