

La massima espressione e orgoglio dell'arte acetiera della famiglia Giusti. Di grande corpo e spessore, offre un bouquet di profumi di straordinaria complessità e piacevolezza, con note di prugne, ciliegie nere ed una dolce speziatura infusa dagli antichissimi legni nei quali ha soggiornato.

Ingredienti

Mosto di uva cotto, aceto di vino invecchiato.

Invecchiamento

In batterie di antiche botticelle risalenti al 1600-1700. Prelievo di una limitata quantità una sola volta l'anno.

Abbinamenti

Risotti mantecati, carpacci e tartare di pesce crudo, formaggi a pasta molle o stagionati, gelati di vaniglia e creme.



The ultimate pride and expression of the art of Giusti vinegars. Of great body and concentration, with a bouquet of aromas of extraordinary complexity. Notes of plum, black cherries and a sweet spiciness, infused by the fragrance of ancient woods.

Ingredients

Must of cooked grapes, aged wine vinegar.

Ageing

In series of antique small casks dating back to 1600-1700's. Extracted in limited quantity once a year.

Serving suggestions

Creamy risottos, carpaccio and tartare of raw fish, soft or mature cheeses, vanilla or cream flavoured ice creams.

"Miglior Balsamico - Best Vinegar"

Gastromania (Belgio)

Superior Taste Award (Europa)



Aceto Balsamico di Modena IGP
Balsamic Vinegar of Modena PGI

5 Medaglie d'Oro

“Il Banda Rossa”

Ellermann
• QUALITY LIFESTYLE •



cod.540A

Cubica

250 ml - 6 pz

cod.510A

Champagnotta

250 ml - 6 pz

cod.530

Sinfonia

250 ml - 6 pz