



SCHEDA TECNICA

## Giovane

Nome:	Giovane
Tipo:	Aceto Balsamico
Produttore:	Delea Angelo SA, Losone - Svizzera
Invecchiamento:	5 anni in botti di legno
Alcool:	1,4 % Vol.
Acidità:	60.5 g/lt
Estratti secchi:	140 g/lt
Formato:	in bottiglie da 20cl e 50 cl
Caratteristiche:	Realizzato con <b>mosto d'uva</b> cotto acetificato. Successivamente è invecchiato in botti di legno pregiati per cinque anni. Il risultato di questo processo è un aceto balsamico caratterizzato da un gusto deciso ed avvolgente, capace di conferire un tocco d'eccellenza a ogni piatto.





TECHNISCHE BESCHREIBUNG

## Giovane

Name:	Giovane
Typ:	Aceto Balsamico
Produzent:	Delea Angelo SA, Losone - Schweiz
Alter für:	5 Jahre in Holzfässern
Alkohol:	1,4 % Vol.
Säuregehalt:	60.5 g/lt
Trockenextrakte:	140 g/lt
Abfüllmenge:	Flaschen à 20 cl und 50 cl
Eigenschaften:	<p>Dieser Balsamico-Essig wird aus <b>gekochtem Traubenmost</b>. Anschließend reift er fünf Jahre lang in Fässern aus Edelholz.</p> <p>Das Ergebnis dieses sorgfältigen Prozesses ist ein Balsamico-Essig von kräftigem und umhüllendem Geschmack, der jedes Gericht mit einem Hauch von Exzellenz bereichert.</p>







DESCRIPTION ET DONNÉS TECHNIQUES

## *Giovane*

<b>Nom:</b>	Giovane
<b>Sorte:</b>	Aceto Balsamico
<b>Producteur:</b>	Delea Angelo SA, Losone - Suisse
<b>Vielli pendant:</b>	5 ans en barriques
<b>Alcool:</b>	1,4 % Vol.
<b>Acidité:</b>	60.5 g/lt
<b>Extraits secs:</b>	140 g/lt
<b>Disponible:</b>	en bouteilles de 20 cl et 50 cl
<b>Caractéristique:</b>	Élaboré à partir de <b>moût de raisin cuit</b> , ce vinaigre balsamique est ensuite vieilli dans de fûts en bois noble pendant cinq ans. Le résultat de ce processus méticuleux est un vinaigre balsamique caractérisé par une saveur robuste et enveloppante, capable d'apporter une touche d'excellence à n'importe quel plat.





TECHNICAL DATA SHEET

# Giovane

<b>Name:</b>	Giovane
<b>Type:</b>	Aceto Balsamico
<b>Producteur:</b>	Delea Angelo SA, Losone - Switzerland
<b>Ageing:</b>	5 years in wooden casks
<b>Alcool:</b>	1,4 % Vol.
<b>Acidity:</b>	60.5 g/lt
<b>Dried extracts</b>	140 g/lt
<b>Available:</b>	in bottles of 20 cl and 50 cl
<b>Characteristics:</b>	<p>Crafted from <b>cooked grape must</b>, this balsamic vinegar is then aged casks made of fine wood for five years.</p> <p>The outcome of this meticulous process is a balsamic vinegar characterized by a robust and enveloping flavor, capable of enhancing any dish with a touch of excellence.</p>

