



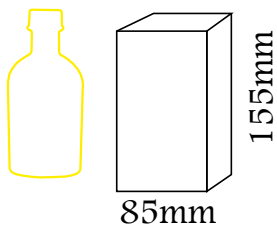
BALSAMERIA CASA LOVATO Srl
Via Lovati n. 5 - 36070
Nogarole Vicentino - VI - Italia

+39 0445 490791
www.balsameriacasalovato.it
info@balsameriacasalovato.it

BALSAMICO DI CASA LOVATO



Peso 570g




CONSERVAZIONE	Evitare il contatto coi raggi solari, conservare tra 5° e 50° C
DURATA	10 anni

CONTENITORE	CODICE	CONTENUTO	QUALITA'
Bottiglia in vetro	BALS002050	250ml	
GUSTO	SAPORE	DENSITA'	
intenso e fruttato		28,4% - 1,32563 g/l 	
INGREDIENTI		UTILIZZO CONSIGLIATO	
Mosto di Uva Cotto, Aceto di Vino, Mosto di Ciliegia cotto		Insalata, guarnizioni di piatti, fragole, gelato, formaggi, fois gras	
UVE			
Uve dei vitigni Durella, Garganega, Cabernet, Merlot			
BOTTI UTILIZZATE			
Botti in Gelso, Rovere, Castagno, Frassino, Acacia, Ciliegio e listelli di legno di Ginepro			

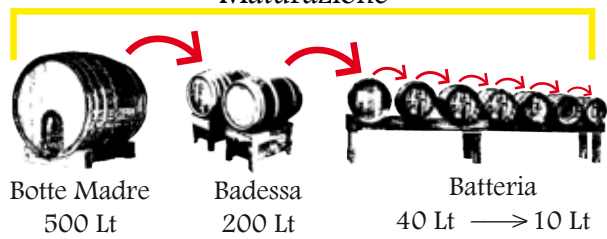
VALORI NUTRIZIONALI	g/100ml		g/100ml
Sodio	23 mg	Proteine	0,5 g
Potassio	112 mg	Calcio	27 mg
Carboidrati	17 g	Ferro	0,7 mg
Zucchero	15 g	Magnesio	12 mg
		KCAL/100g	88






Nogarole Vicentino
Vicenza - Italia


Maturazione




Botte Madre 500 Lt Badessa 200 Lt Batteria 40 Lt → 10 Lt





Il Balsamico di Casa Lovato è un prodotto che nasce e matura tra le colline che circondano la Valle dell'Agno e del Chiampo (Vicenza). Per la sua realizzazione vengono usati prodotti tipici dell'agricoltura vicentina e l'intero processo è seguito con grande maestria della Famiglia Lovato che vive nella zona e porta nella memoria e nel DNA le tradizioni e la cultura locale.



Nel periodo della vendemmia la famiglia Lovato raccoglie l'uva di differenti vitigni selezionati. Dalla pigiatura delle uve si ottiene il mosto che viene subito cotto nel paiolo, *evitando prontamente la fermentazione*. La cottura avviene a non più di 90° e a fuoco diretto. Al mosto cotto viene aggiunto un po' di aceto di vino. Durante l'inverno si fa riposare per iniziare, in seguito, il processo di maturazione attraverso il travaso periodico nelle varie botti via via meno capienti, appositamente create da mastro bottaio. La fase dell'invecchiamento avviene nel sottotetto della Balsameria, a temperatura e umidità controllate.







Dopo la maturazione si è ottenuto il Balsamico di Casa Lovato, un balsamico di un bel color ambrato con un'acidità di circa 4/5 e un grado alcolico pari a 0. Nel profumo, caratterizzato da aromi aciduli e dolci, percepiamo le note essenziali dei legni, soprattutto ciliegio e ginepro. Il suo gusto è strutturato e allo stesso tempo delicato e ritroviamo l'agrodolce dapprima odorato. Approfondendo il sapore si associa chiaramente il tono dolciastro al miele ed ai frutti rossi maturi come ciliegie, more e lamponi. Consigliato come abbinamento nell'alta cucina, dagli antipasti ai primi piatti, dai secondi ai dessert. Ottimo anche come digestivo.

BALSAMERIA CASA LOVATO Srl
Via Lovati n. 5 - 36070
Nogarole Vicentino - VI - Italia

+39 0445 490791
www.balsameriacasalovato.it
info@balsameriacasalovato.it

