

Acetaia  
Paltrinieri®

# Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 50 Anni



50 Anni

*Acetaia  
Paltrinieri®*

 **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA  
RISERVA DI FAMIGLIA – 50 ANNI**

Dalle batterie private di famiglia produciamo questa selezione straordinaria di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di oltre 50 anni di invecchiamento. Per i palati più raffinati mettiamo a disposizione questa squisitezza ad uso meditativo in serie limitatissima di non più di cento confezioni annue.

Ingredienti: Mosto cotto di uva Trebbiano e Lambrusco  
Confezione: Bottiglia da 100 ml in astuccio di cartone con libretto  
Fornitura: Singole confezioni regalo con sacchetto in tessuto e tappo dosatore

 **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA  
RISERVA DI FAMIGLIA - 50 YEARS -**

We use our private family facilities to produce this extraordinary selection of Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, which is aged for over 50 years. We offer an extremely limited annual output of no more than 100 bottles of this exquisite delicacy for contemplation by the most refined palates.

Ingredients: Cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes  
Format: 100 ml bottle in cardboard box with booklet  
Packaging: Individual gift packages with fabric bag and measuring cap

 **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA  
RISERVA DI FAMIGLIA – 50 ANS**

Nous produisons cette sélection extraordinaire de Vinaigre balsamique traditionnel de Modène dans les batteries privées de notre famille, un vinaigre ayant plus de 50 ans de vieillissement. Nous offrons ce délice aux palais les plus raffinés, pour une dégustation méditative, avec une série très limitée d'une centaine de flacons par an.

Ingrédients: Moût cuit de raisin Trebbiano et Lambrusco  
Confection: Bouteille de 100 ml dans un étui en carton avec livret  
Fourniture: Paquet cadeau individuel avec sachet en tissu et bouchon doseur

 **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA  
RISERVA DI FAMIGLIA – 50 JAHRE -**

Aus den privaten Fassreihen der Familie stellen wir diese Auslese eines außergewöhnlichen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena mit einer über 50-jährigen Lagerung her. Für die ausgesuchtesten Gaumen stellen wir diese Erlesenheit zur meditativen Verwendung in einer sehr beschränkten Auflage von nicht mehr als hundert Konfektionen jährlich bereit.

Zutaten: eingekochter Most aus Trebbiano- und Lambrusco-Trauben  
Verpackung: 100 ml-Flasche in Karton-Umverpackung mit kleinem Begleitheft  
Lieferung: Einzelne Geschenkverpackungen mit Stoffsäckchen und Ausgießhilfe.