



Lorenzo Righi



Esclusiva Italia
(no CO, CN, LC, NA, RM)

50.000

- Trebbiano di Spagna, Trebbiano Montanaro
- Ancellotta, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara

| Articolo | Capacità | Cadauno | Prezzo | Note |
|--|----------|---------|--------|---------------------------------|
| Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore | 250 ml | 7,90 | | confezione da 6 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore | 500 ml | 11,90 | | confezione da 6 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 3 stelle + astuccio + dosatore | 250 ml | 16,50 | | confezione da 6 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 5 stelle + astuccio + dosatore | 250 ml | 29,00 | | confezione da 6 pz indivisibile |
| Astuccio Degustazione 50 ml per ogni cuvée di ABM IGP prodotta | 250 ml | 36,50 | | confezione da 2 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico Tradizionale DOP Affinato 12 Anni | 100 ml | 51,00 | | confezione da 3 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico Tradizionale DOP Extravecchio 25 Anni | 100 ml | 74,00 | | confezione da 3 pz indivisibile |
| Aceto Balsamico Tradizionale DOP Extravecchio 50 Anni | 100 ml | 165,00 | | su prenotazione |

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA... COME DOVREBBE ESSERE

Righi Lorenzo è un produttore "indipendente". Con questo termine si intende definire un'attività produttiva che non ha eguali sul mercato. I Balsamici dell'antica Acetaia La Secchia sono sempre meno "densi" e meno "colorati" degli altri prodotti sul mercato, infatti la filosofia produttiva aziendale vieta l'utilizzo di gomma arabica e altri addensanti, di caramello, coloranti e sostanze aromatizzanti artificiali. La Secchia produce Balsamici naturali, con solo l'utilizzo di mosto cotto e aceto di vino (per il balsamico di Modena IGP), e di solo mosto cotto (per il tradizionale DOP). Dopo serve solo tanto tempo, legni buoni, e tanta qualità produttiva. Una nota fondamentale riguarda l'acidità, che è sempre molto presente e ben amalgamata, in quanto, come nel vino, la qualità dell'acidità è il mezzo per esprimere la propria complessità organolettica.



Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.

Affinato in Barrique da 225 lt, di 4 tipologie diverse.

Acidità: 6%

15-20.000

Insalate cotte e crude, pinzimoni, e vinaigrette.

Colore ambrato leggermente trasparente, con un'acidità ben amalgamata ed equilibrata, gusto fresco e delicato.

La versatilità.



Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 3 stelle + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.

Affinato in 12 tipologie di Botticelle diverse, di piccole dimensioni, con prevalenza di Ciliegio e di Rovere.

Acidità: 6%

4-5.000

Frittate, antipasti, filetto, grigliate.

Colore ambrato scuro, con acidità elegante ed equilibrata, e un ottimo corpo. Il gusto risulta essere ampio ed elegante, con la prevalenza dolce del ciliegio, e un'accentuata persistenza organolettica.

La finezza.



Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 5 stelle + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.

Affinato in 20 tipologie di Botticelle diverse, di piccole dimensioni, con la presenza di tutti i legni più pregiati: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso.

Acidità: 6%

2-3.000

Parmigiano, Gelato, Ravioli, Risotto.

Colore ambrato scuro e lucente, con acidità elegante ed equilibrata, e un grande corpo. Il gusto è molto fine ampio e complesso. La finezza di questo aceto è amplificata da una notevole struttura e persistenza gusto olfattiva.

L'eleganza.



Astuccio DEGUSTAZIONE

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.

Acidità: 6%

2-3.000

Adeguato a tutti gli utilizzi.

Confezione adeguata alla regalistica o alla degustazione. Presenta 5 bottiglie da 50 ml per ognuno degli Aceti Balsamici di Modena IGP prodotti dall'azienda.

L'idea!





ABM Trad. DOP Affin. 12 anni +astuccio +dosatore

- 🍇 Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.
- 🕒 Affinato per un minimo di 12 anni in batterie di Botticelle ottenute da 6 legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.
- Acidità: 6%
- 🍷 3.000
- E Formaggi, dolci, primi piatti.
- ☑ Colore ambrato scuro e lucente, con acidità morbida ed elegante, naso fine, complesso e pulito. Il gusto risulta essere molto fine armonico e ampio.
- ♥ La qualità.



ABM Trad. DOP EV 1959 50 anni +ast. + dos.

- 🍇 Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.
- 🕒 Affinato per un minimo di 50 anni nella storica Batteria datata 1959 di legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.
- Acidità: 6%
- 🍷 80-100
- E Abbinamento: meditazione, da solo, a fine pasto! Il migliore dei digestivi.
- ☑ Colore ambrato scuro e lucente ma impenetrabile, con acidità tesa e finissima. Naso potente, con notevoli note evolute di spezie, cioccolato e marmellata. Probabilmente è il prodotto più persistente al mondo, tanto il suo gusto è capace di resistere sul palato. Ha inoltre una incredibile nota metallica.
- ♥ L'unico!



ABM Trad. DOP Extra Vecchio 25 anni +ast. + dos.

- 🍇 Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.
- 🕒 Affinato per un minimo di 25 anni in batterie di Botticelle ottenute da 6 legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.
- Acidità: 6%
- 🍷 1.800-2.000
- E Formaggi, gelati, fragole di bosco.
- ☑ Colore ambrato scuro e lucente, con acidità morbida ed elegante, naso fine, armonico, complesso e pulito. Il gusto risulta essere molto fine armonico e ampio, con aromi terziari sviluppati e profumi molto netti, che denotano la qualità produttiva.
- ♥ La complessità.