

如絲綢般細膩的巴薩米克醋 — 濃郁、醇厚、精緻

來自阿根廷的義式傳承 — 極致奢華的詮釋。

釀造廠自2013年開始營運，坐落在阿根廷釀酒重鎮 —

門多薩(Mendoza)。以對土地的尊重與對品質的堅持，將義大利巴薩米克醋的經典風味，在這片陽光充沛的高原上延續發光。我們驕傲地呈現品牌的明星產品一款獲得「莫德納巴薩米克醋協會」(Balsamic Vinegar of Modena Consortium) 官方認證的正統佳釀。

在歐洲以外，全球僅有三家企業取得此認證：一在多倫多，一在東京，而另一家，就是來自門多薩的 Acetaia Millán。



極致工藝，只為那一滴純粹

這款巴薩米克醋以自家葡萄園精心培育的白葡萄為原料，選用 Ugni Blanc 品種釀造白酒醋，融合濃縮葡萄汁，展現我們深厚的釀酒根基。全程以法國與美國橡木桶陳釀不少於一年，熟成後，再進入傳統銅鍋中以慢火細煮約一週，讓體積濃縮至原來的一半，質地濃稠絲滑、風味和諧圓潤。不添加任何色素與防腐劑，純粹、天然，保留自然最真實的層次。如同頂級橄欖油般高貴潔淨，這是一瓶你能安心享用、並由衷喜愛的巴薩米克醋。

它的應用非常多元，無論是搭配冰淇淋、肉類、起司或魚類等料理，都能展現獨特風味，帶來驚喜的味覺層次。



詳細資料

巴薩米克醋

品種	Ugni Blanc
酸度	低於4%
產地	阿根廷門多薩
外觀	天然深棕色
密度	1.35 克/升
香氣	獨特、複雜、穿透力強
風味	酸甜交融，達到令人愉悅的平衡

容量	250ml
每箱數量	6
每托盤箱數	222
托盤總重	1,088 kg

