

ACETO BALSAMICO

Tradizionale di Modena DOP



Affinato invecchiato almeno 12 anni



Extravecchio invecchiato almeno 25 anni

TIPOLOGIA: Mosto cotto affinato e invecchiato minimo 12 anni in botticelle di diversi legni pregiati.

INGREDIENTI: Mosto di uve tipiche modenesi, per lo più Trebbiano e Lambruschi, senza addizione di altre sostanze

LAVORAZIONE: Cottura a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto, travasi successivi tra le botticelle, lento invecchiamento sotto l'occhio vigile del produttore

ETÀ: L'Ente di Certificazione e la Commissione di Assaggiatori esperti certificano i due livelli qualitativi disponibili: **Affinato, di invecchiamento minimo di 12 anni, Extravecchio, invecchiamento minimo di 25 anni*** (capsula oro) (*: non può essere dichiarato sulla confezione qualsiasi riferimento alla annata di produzione, o alla presunta età del prodotto, come stabilito dal Disciplinare; è consentita solo la citazione "Extravecchio", per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni)

CARATTERISTICHE: Colore bruno scuro, carico e lucente. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità. Profumo, "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità. Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sa come emozionare i sensi, sul dessert di gelato alla crema o fior di latte, sulle fragole e l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano invecchiato almeno 30 mesi.

Un cucchiaino a fine pasto aiuta la digestione ed è utile anche in caso di mal di gola.

BALSAMIC VINEGAR

Traditional of Modena DOP



Affinato invecchiato at least 12 anni



Extravecchio invecchiato at least 25 anni

TYPE: Cooked must refined and aged at least 12 years in barrels of various precious woods.

INGREDIENTS: Typical Modena grapes, mostly Trebbiano and Lambrusco, without the addition of other substances.

PROCESSING: Cooking over direct heat in boilers on open air, natural fermentation and acidification of the cooked must, after decanting between the barrels, slow aging under the watchful eye of producer

AGE: The Certification Agency and the Commission of Tasters experts certify the two quality levels available:

- Refined, Aging minimum of 12 years *
- Extra old, aging minimum of 25 years * (gold cap)

(* It can not be stated on the packaging any reference to the year of production, or the presumed age of the product, as determined by the Regulations, it is only allowed to quote "Extra old" for any product that has been aged no less than 25 years)

FEATURES: Dark brown, full and shiny. Appreciable density in a proper, smooth syrupy. Perfume, "bouquet" distinctive, fragrant, complex but well balanced, penetrating and persistent, noticeable but pleasant and harmonious acidity. Distinctive flavor, sweet and sour, well balanced, with noticeable acidity, live, free, full, velvety, intense and persistent, in good agreement with its olfactory characters

USE SUGGESTIONS: the Traditional Balsamic Vinegar of Modena can touch your senses poured on your cream or vanilla ice-cream, on strawberries and on Parmigiano Reggiano aged at least 30 months.

A teaspoon at the end of the meals helps your digestion and it is very useful in case of sour throat.